Maria Wurm
Die Speisetafel
L. THEYER.del

The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

D - WUR

1/10 87

COOKERY
G·4

Die Speisetafel

und ihr Arrangement.

Ein praktischer Rathgeber

für

Alle, die der Küche und dem Serviren sich widmen

von

Maria Wurm.

Mit zahlreichen Abbildungen und Textfiguren.

Motto: Der beste Koch hat Mühe und Arbeit verloren,
wenn ungeschickt servirt und tranchirt wird.

Hamburg 1879.
B. S. Berendsohn.

Alle Rechte vorbehalten.

315268

Vorwort.

Willst Du geschickt tranchiren,
Dann lern' das Messer führen,
Willst elegant Du decken,
Dann lerne fein bestecken;
Speisen gut und Tischtuch rein
Tragen Dank und Lob Dir ein!

Mit diesen Worten sind die Hauptprinzipien für das Arrangement jeder — der einfachsten, wie der vornehmsten — Tafel ausgesprochen. Es ist in der That keineswegs gleichgültig, wie die Speisen auf den Tisch kommen und wie sich dieser selbst präsentirt.

Als unentbehrliche und bisher speziell nicht vorhanden gewesene Ergänzung behandelt das vorliegende kurzgefaßte Werkchen — wenn wir uns eines neuen Ausdruckes bedienen dürfen — das Aeußere der Küchen- und Tafelästhetik, d. h. die äußere Form der aufzutragenden Speisen und des Gedeckes, sowie alles dessen, was dazu gehört.

Die hier in drei Abschnitten entwickelten allgemeinen und besonderen Regeln der Tranchirkunst, der Kunst des Servietten-legens, dann des Tafeldeckens und Servirens, endlich die genauen bildlichen Wiedergaben des Geschilderten, namentlich der großen Tafelgerichte, dürften die zweckmäßigste Grundlage zu einer vortheilhaften Erweiterung im Bereiche dieses Wissens bieten, welcher Zeit und Uebung ausgiebig zu Hilfe kommen.

Möge indessen das Resultat meiner Erfahrungen auf den genannten Gebieten und das Bemühen, dieselben hiermit auch für Andere nutzbringend zu machen, in Haus und Hôtel willkommen sein und überall freundliche Aufnahme und Beurtheilung finden.

Hamburg, im März 1879.

Die Verfasserin.

Inhalts-Verzeichniß.

I. Tranchirkunst.

		Seite
I.	Anleitung zur Tranchirkunst	3
	1) die gebratene Gans	5
	2) der gebratene Hase	7
	3) der gebratene Puter	9
	4) die gebratene Kalbskeule	10
	Recapitulation	12
	Rindfleisch	13
	Rinderbraten	13
	Rinderbrust	14
	Rindsfilet	14
	Lungenbraten	14
	Rostbraten	14
	Roastbeef	14
	Rippenstück	14
	Rauch- und Pökelfleisch	14
	Geräucherte Zunge	14
	Hammelrücken	15
	Nierenbraten	15
	Hammelscarrée	15
	Schweinebraten	16
	Kalbskopf	16
	Kalbsbrust	16
	Spanferkel	16
	Kalbskeule, Hammelkeule, Reh- und Hirsch-Ziemer	16
	Rehschlegel	17
	Rehrücken	17
	Pasteten	17
	Hase	17
	Schinken	17
	Geräucherter Schinken	17
	Gekochter Schinken	18
	Roher Schinken	18
	Wildschweinskopf	18
	Gans	19
	Ente, Fasan, Kapaun	19
	Puter	19

Seite
Huhn ... 19
Tauben, Schnepfen, Rebhühner ... 20
Birkhuhn, Feld- und Haselhuhn ... 21
Wachteln, Lerchen, Drosseln, Krammetsvögel ... 21
Fische ... 21
Würste ... 21
Geräucherte Würste ... 21

II. Servietten legen.

Kunst des Servietten legens ... 25
A. Serviette für den Eßtisch zusammengefaltet ... 26
B. do. do. ... 28
1) Wiener Würstchen ... 29
2) Bischofsmütze (Mitra) ... 29
3) der Obelisk ... 30
4) die Muschel ... 31
5) die gerollte Serviette ... 31
6) das Ornament ... 31
7) das Füllhorn ... 33
8) der Pantoffel ... 33
9) der Fächer ... 33
10) die Cigarrentasche ... 34

III. Tafeldecken und Serviren.

Einleitung ... 37
1) Mittagstisch ... 38
2) Gesellschafts-, Fest-, auch Hochzeitstafel (Diner) ... 41
Arrangement verschiedener Schaugerichte ... 44
Auf Silberspießchen gesteckte frühreife Wurzeln ... 44
Vor- und Zwischengerichte ... 45
Lachs à la Chambord ... 45
Lachs à la Mayonaise ... 45
Krebs-Pyramide ... 45
Aufgerichteter Lendenbraten à la jardinière ... 45
Kalbskopf en naturel ... 46
„ mit Hahnenkämmen und Krebsen garnirt ... 46
Truthahn-Galantine ... 46
Mailänder Pastete ... 46
Getrüffeltes Huhn ... 47
Hammelcotelettes mit grünen Bohnen ... 47
Frucht-Dessert ... 47
3) Frühstückstafel (Déjeuner) ... 50
4) Abendtafel (Souper) ... 51
IV. Ein Wort über Weine ... 53
Weinbowle ... 54

Verzeichniß der Illustrationen.

I. Tranchirkunst.

Seite

1) Gebratene Gans. Abbildung 1. 2 5
" " " 3 6
" " " 4. 5 6
2) Gebratener Hase. Abbildung 1 7
" " " 2 7
" " " 3 8
3) Gebratener Puter, Huhn. Abbildung 1. 2 9
4) Gebratene Hammel- und Kalbskeule. Abbildung 1 10
" " " " " 2 11
" " " " " 3 12

II. Serviettenlegen.

Muster A. Serviette für den Eßtisch zusammengefaltet.
Erstes Detail 26
Zweites Detail 27
Drittes und viertes Detail 27
Muster B. Serviette für den Eßtisch zusammengefaltet.
Erstes Detail 28
Zweites und drittes Detail 28
Viertes und fünftes Detail 28
1) Wiener Würstchen 29
2) Bischofsmütze (Mitra) 29
3) der Obelisk 30
4) die Muschel 30
5) die gerollte Serviette 31
6) das Ornament 31
7) das Füllhorn 33
8) der Pantoffel und Detail 33
9) der Fächer 34
10) die Cigarrentasche 34

III. Tafeldecken und Serviren.

1) Mittagstafel 38
2) Gesellschaftstafel 42
3) Frühstückstafel 50
4) Abendtafel 51

Arrangement von Schaugerichten.

Seite

Auf Silberspießchen gesteckte frühreife Wurzeln 44
Vor- und Zwischengerichte 45
Lachs à la Chambord 45
Lachs à la Mayonaise 45
Krebspyramide 45
Krebs und Hummer als Zwischengericht 45
Aufgerichteter Lendenbraten à la jardinière 45
Kalbskopf en naturel 46
„ mit Hahnenkämmen und Krebsen 46
Truthahn-Galantine 46
Mailänder Pastete 46
Warme Pastete à la jardinière 46
Getrüffeltes Huhn 47
Hammelcotelettes mit grünen Bohnen 47
Frucht-Dessert 47
Frucht-Aufsatz von Aepfeln 48
Frucht-Pastete 48
Huhn-Pastete in Eis 50
Aspik à la Bellevue 50

Tranchirkunſt.

Erster Abschnitt.

Anleitung zum Tranchiren.

Die hier folgende ausführliche Beschreibung der wichtigsten Tranchirweisen stammt aus einer seit Decennien bestrenommirten Quelle. Wir verdanken solche zum Theile nämlich der verehrlichen Verlagshandlung des „Bazar", welche so freundlich gewesen ist, den Abdruck dieser vielerprobten Tranchirmethoden nebst Abbildungen in unserem Buche zu gestatten. Zugleich glauben wir unser Streben, wirklich Gutes und Praktisches zu bringen, nicht besser documentiren zu können.

Wenngleich das Tranchiren meistens in der Küche vorgenommen wird und Sache des Koches oder der Köchin ist, so erscheint es dennoch, namentlich vom ökonomischen Standpunkte aus, höchst wichtig, daß der Herr des Hauses oder dessen Vertreter (z. B. in den Hôtels ꝛc.) mit den Regeln vertraut sind, wie die verschiedenen Fleischspeisen zerlegt werden sollen.

Es ist zur Sitte geworden, bei größeren oder kleineren Gesellschaften die Fleischspeisen bereits tranchirt serviren zu lassen, da die durch das Tranchiren an der Tafel entstehenden Pausen sowohl für die Gäste, als auch für den Tranchirenden selbst etwas peinlich sind. Nur im engeren Familienkreise pflegt man noch die Speisen erst bei Tische zu tranchiren, aber auch hier muß man bemüht sein, dies mit der größten Zierlichkeit und möglichst schnell zu thun. Es genügt noch nicht, daß die Speisen gut zubereitet sind; der Reiz und Genuß eines Mahles — selbst eines einfachen — wird noch erhöht durch ein geschmackvolles äußeres Arrangement. Zu einem solchen gehört auch das regelrechte Zerlegen der Fleischspeisen. Dieselben verlieren übrigens nicht allein ihr gutes Aussehen, wenn sie falsch tranchirt werden, sondern auch den besten Geschmack, denn jedes Stück, bei dem die Fleischfasern nicht nach den Regeln der Tranchirkunst quer durchschnitten sind, erscheint hart, während es andernfalls an Weichheit und Zartheit

gewinnt. Ferner gehen auch oft bei dem falschen Tranchiren die besten Stücke verloren, wenn der Tranchirende dieselben nicht zu finden und regelrecht herauszuschneiden versteht.

Selbstredend ist es eine Grundbedingung der Tranchirkunst, sich die sorgfältige Kenntniß dessen anzueignen, wie die Muskeln liegen und die Fertigkeit dessen, die verschiedenen Bindungen von Fleisch und Knochen so geschickt zu trennen, daß die erhaltenen Stücke dadurch das Ansehen nicht verlieren; denn nichts ist unappetitlicher, als wenn von denselben Krusten und Fasern lose herabhängen.

Wir wollen uns nun bemühen mit einer leicht verständlichen Anleitung zum Tranchiren der meisten vorkommenden Fleischspeisen zu dienen, in welcher wir die einzelnen Regeln und Handgriffe durch beigefügte Abbildungen erklären werden, so daß man nach einiger Uebung im Stande sein kann, nach den gegebenen Andeutungen jede Fleischspeise schön und schnell zu zerlegen.

Vorausschicken müssen wir noch einige Worte über die Beschaffenheit und den Gebrauch der Tranchirinstrumente, sowie die für die Tranchirkunst geltenden allgemeinen Hauptregeln.

Zum guten Tranchiren sind natürlich auch gute Instrumente nöthig. Das Messer muß stark, biegsam und vor allen Dingen scharf sein; man wird daher gut thun, dasselbe vor jeder Mahlzeit sorgfältig zu schleifen. Die mit zwei feinen, langen Zinken versehene Tranchirgabel muß so scharf zugespitzt sein, daß sie leicht bis zur erforderlichen Tiefe in das Fleisch eindringt, ohne große Löcher zu reißen, aus denen der Saft auslaufen würde; auch soll ein guter Streichstahl zur Hand sein. Beide Instrumente faßt man mit den Händen in der unter Abbildung No. 1 (Gebratener Hase) angegebenen Weise, sticht die Gabel nicht zu tief in das Fleisch und führt jeden Schnitt mit einer leichten Bewegung des Handgelenkes aus. Sowohl bei dem Messer, wie bei der Gabel muß sich die Hand oberhalb des Griffes befinden und der Zeigefinger der rechten Hand auf dem Messerrücken liegen, um dasselbe auf diese Weise lenken zu können. Die Arme halte man nahe an dem Körper — ohne jedoch die Schultern in die Höhe zu ziehen — und bewege sie nicht mehr als unbedingt nothwendig ist, einestheils aus Rücksicht für die Nachbarn, besonders aber, weil jede Bewegung, die durch die Hand und das Handgelenk ausgeführt werden kann, höchst ungeschickt aussieht, wenn sie mit dem ganzen Arm gemacht wird.

Die Hauptregeln für die Tranchirkunst im Allgemeinen sind demnach folgende:

Anleitung zur Tranchirkunst.

Gebratene Gans.

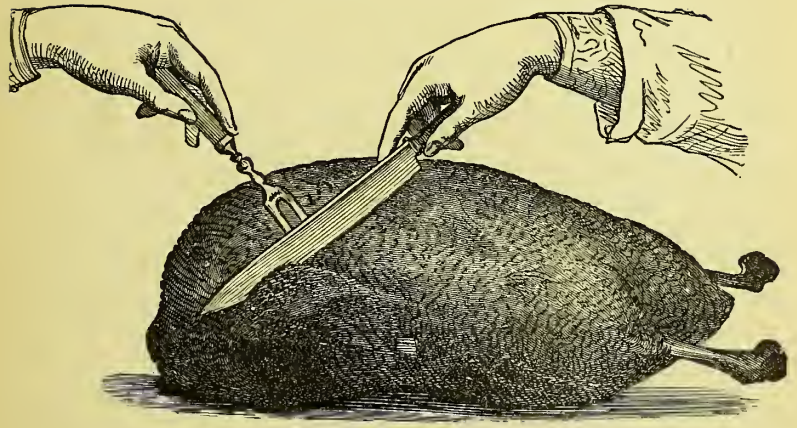


Abbildung 1.

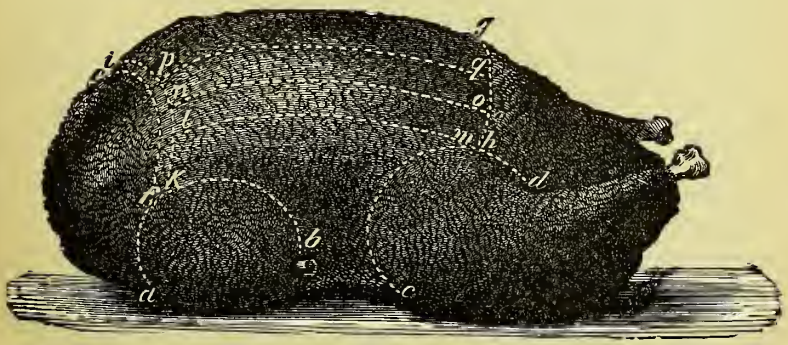


Abbildung 2.

Die Fleischfasern, welche die Muskeln bilden, müssen stets quer durchschnitten werden.

Die einzelnen abgeschnittenen Stücke dürfen nicht zerrissen oder zerstückelt aussehen, noch dürfen Fleischfasern an denselben herabhängen.

Jedes Stück muß mit einem Theile der braunen, krustigen Haut, welche die schönste äußere Zierde des Bratens bildet, bedeckt sein und darf weder zu groß, noch zu dick geschnitten werden.

Schnelles Tranchiren ist nothwendig, damit die abgeschnittenen Stücke nicht kalt und saftlos werden und hierdurch den besten Geschmack verlieren. Aus diesem Grunde schneide man auch nicht mehr vor, als für die Anwesenden hinreichend erscheint.

Ist das Tranchiren beendet, so legt man die Stücke der Art zusammen, daß sich jedes einzelne von der besten Seite präsentirt und zugleich das Ganze ein zierliches Ansehen hat.

Nach diesen allgemeinen Hauptregeln gehen wir zur Beschreibung des Tranchirens der einzelnen Fleischspeisen über.

I.

Die gebratene Gans.

Beim Zerlegen des Geflügels müssen die Schnitte stets so ausgeführt werden, daß man genau auf die Gelenke trifft, die man dann nur einfach zu trennen hat, während die auf der anderen Seite sich anschließende Haut zu zerschneiden ist, um ein schön tranchirtes Stück zu erhalten.

Soll die Gans auf dem Tische tranchirt werden, so ist sie auf einer Bratenschüssel der Art vor den Tranchirenden zu setzen, daß der Halstheil nach der linken, die Füße nach der rechten Hand des Tranchirenden zugekehrt sind, wie es die Abbildung No. 1 darstellt.

Nachdem man nun die Tranchirinstrumente zur Hand genommen, sticht man die Gabel oberhalb des Flügels in das Fleisch, setzt das Messer an dem auf Abbildung No. 2 durch *a* bezeichneten Punkte an, und führt den ersten Schnitt nach der von *a* bis *b* gehenden punktirten Linie aus. Der Schnitt muß so tief eindringen, daß man unter dem Messer den Knochen fühlt. Man biegt hierauf mit dem Messer das losgelöste Stück von dem Körper der Gans ab, trennt an dem hierdurch sichtbar gewordenen Flügel-

gelenk die Kapselbänder, löst die Gelenkenden und zerschneidet zuletzt die den Flügel auf der entgegengesetzten Seite umkleidende Haut.

Den zweiten Schnitt beginnt man an der Keule an dem mit *c* bezeichneten Punkte, führt ihn der, von *c* bis *d* gehenden, punktirten Linie entlang und löst die Keule in der vorher beim Tranchiren des Flügels beschriebenen Weise.

Bei dem dritten, von *e* bis *f* gehenden Schnitt, ist das Verfahren ganz dasselbe, wie beim ersten und zweiten.

Der vierte und fünfte Schnitt, auf der Abbildung Nr. 2 durch die, von *g* bis *h* und von *i* bis *k* gehenden, punktirten Linien angedeutet, bezwecken die Loslösung des Filets (der Brust) zu den beiden schmalen Seiten. Diese beiden Schnitte müssen mit ganz besonderer Sorgfalt recht scharf ausgeführt werden, da bei den hierauf folgenden drei oder vier Längsschnitten, durch welche das Filet in vier oder fünf Stücke zerlegt wird, die noch nicht völlig durchschnittene oder noch am Knochen haftende Haut die Stücke leicht zerbrechen läßt.

Die drei oder vier (je nachdem man eben die Größe der Stücke wünscht) folgenden Längsschnitte sind auf der Abbildung No. 2 durch die, von *l* bis *m*, *n* bis *o*, *p* bis *q* gehenden, parallelen, punktirten Linien angedeutet und ohne Schwierigkeit auszuführen.

Die Abbildung No. 3 zeigt eine, nach den angegebenen Regeln tranchirte Gans und die einzelnen die Schnittseite präsentirenden Stücke. Von letzteren wird die Keule nochmals zerlegt, während die übrigen Stücke so bleiben, wie sie abgeschnitten worden sind. Die Zerlegung der Keule geschieht durch einen Schnitt, welcher auf Abbildung No. 4 durch die, von *a* bis *b* gehende, punktirte Linie angegeben ist. Richtet man den Schnitt nach dieser Linie, so trifft das Messer genau auf das Gelenk und theilt die Keule in zwei auf den Abbildungen No. 5^a und 5^b dargestellten Theile.

Sobald die zweite Hälfte der Gans in derselben Weise wie die erste tranchirt ist, nimmt man die Stücke von der Schüssel und arrangirt sie auf einem Teller zum Herumreichen. Ist die Gans mit einer Füllung versehen, so zerlegt man in der Zeit, in welcher das Fleisch herumgereicht wird, das Gerippe und läßt die besten Stücke desselben, sowie die Füllung nachfolgen.

In derselben Weise, wie die Gans werden natürlich auch die zahmen, sowie die wilden gebratenen Enten tranchirt. (Vergl. die Recapitulation.)

Anleitung zur Tranchirkunst.

Gebratene Gans.

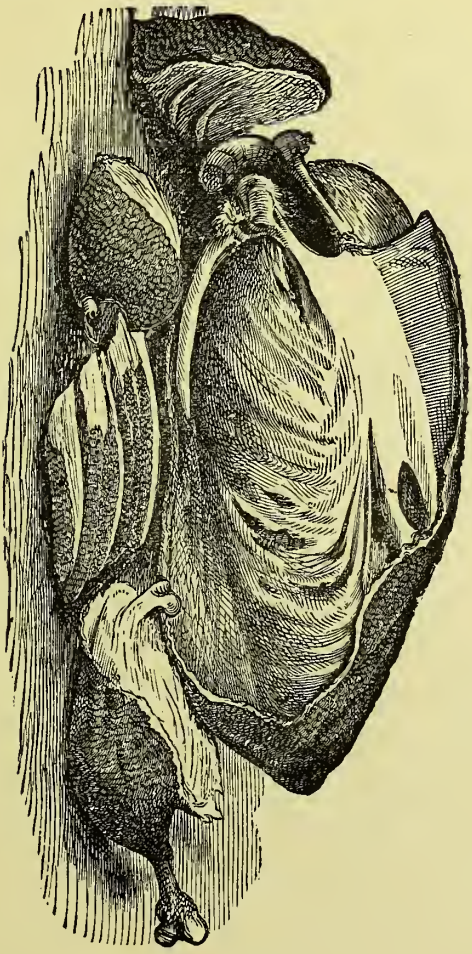


Abbildung 3.

Anleitung zur Tranchirkunst.

Gebratene Gans.

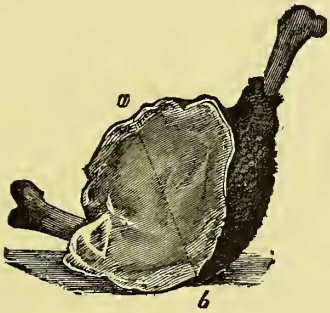


Abbildung 4.

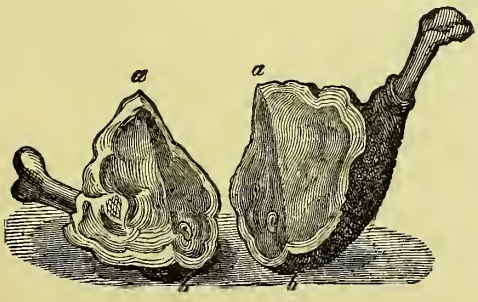


Abbildung 5.

Anleitung zur Tranchirkunst.

Gebratener Hase.

Abbildung 1.

Anleitung zur Tranchirkunst.

Gebratener Hase.

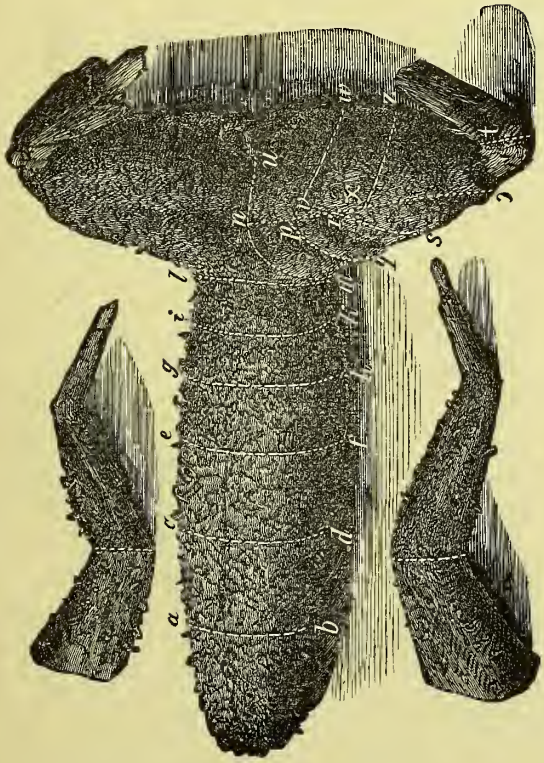


Abbildung 2.

II.

Der gebratene Hase.

Das Tranchiren des Hasen kann auf zwei verschiedene Arten geschehen, von denen die erstere, bei welcher das Fleisch an den Knochen bleibt, sich für den Familienkreis, die zweite, bei welcher das Fleisch von den Knochen abgelöst wird, sich für Gesellschaften eignen dürfte.

Um das erstere durch Abbildung No. 1 dargestellte Verfahren auszuführen, ist es nothwendig, bevor der Hase gebraten wird, erst die Rückenwirbel desselben an denjenigen Stellen, wo sie später durchschnitten werden sollen, durch das sogenannte „Einknicken" zu trennen, da die Gelenke schwer zu finden und die Knochen mit einem Tranchirmesser nicht durchschnitten werden können. Man bediene sich zu diesem „Einknicken" eines Stemmeisens, dessen Anwendung durch Abbildung No. 1 veranschaulicht ist, denn beim Gebrauch eines gewöhnlichen Messers oder eines Hackmessers läuft man Gefahr, das Fleisch zu zerschneiden, was auf jeden Fall vermieden werden muß, damit es beim Braten nicht saftlos werde oder das schöne Ansehen verliere. Das Einknicken der Knochen gewährt außerdem noch den Vortheil, daß der Braten durch den aus den Knochen an den eingeknickten Stellen ausbratenden Saft bedeutend an Geschmack gewinnt.

Je nach der Größe des Hasen wird das Ziemer sechs oder sieben Mal eingeknickt; die Stellen, an denen das Stemmeisen aufzusetzen ist, sind auf Abbildung No. 1, die erste durch das Stemmeisen selbst, die folgenden durch schwarze Kreuze bezeichnet. Das Einknicken der Läufe (Vorderfüße) und der Schlegel (Hinterfüße) ist aus dem Grunde nicht nothwendig, weil zum Behuf der Loslösung derselben in den deutlich sichtbaren Gelenken nur die Kapselbänder zu zerschneiden sind.

Nachdem der Hase gebraten ist, werden die hervortretenden Knochenenden der Schlegel mit gekräuseltem Papier umwunden, wie es die Abbildung No. 3 zeigt (der Deutlichkeit halber ist dieses Papier auf Abbildung No. 2 weggeblieben); der so geschmückte Braten wird auf einer geeigneten Bratenschüssel der Art vor den Tranchirenden gestellt, daß die Schlegel nach der rechten Hand desselben liegen.

An den leicht erkennbaren eingeknickten Stellen werden nun zunächst sechs Querschnitte ausgeführt, welche auf Abbildung No. 2 durch die von *a* bis *b*, *c* bis *d*, *e* bis *f*, *g* bis *h*, *i* bis *k* und *l* bis *m* gehenden punktirten Linien angedeutet sind. Die vorderen Stücke sind deshalb etwas größer abgetheilt, weil der Hase vorn etwas schmäler und das Fleisch nicht so fein ist, da dasselbe aber nach den Schlegeln zu schöner und schmackhafter wird, so schneidet man die Stücke, je näher zu den Schlegeln, je kleiner, da man gerade aus diesem Theil des Hasen möglichst viel Stücke herauszuschneiden suchen muß.

Nachdem der letzte von *l* bis *m* gehende Querschnitt ausgeführt ist, beginnt man die Zerlegung des einen Schlegels mit zwei Schnitten, welche durch die von *m* bis *n* und *n* bis *o* gehenden punktirten Linien bezeichnet sind. Der längere, von *n* bis *o* führende Schnitt, muß so nahe wie möglich dem Knochen, um welchen die Muskeln des Schlegels der Länge nach liegen, folgen, damit alles an dem Knochen haftende Fleisch gewonnen wird; das nun losgelöste Stück wird durch zwei fernere Schnitte, welche nach den von *p* bis *q* und *r* bis *s* gehenden punktirten Linien auszuführen sind, in kleinere Theile zerlegt und das untere Ende des Schlegels, dessen hartes und sehniges Fleisch ungenießbar ist, durch einen nach der punktirten mit *t* bezeichneten Linie auszuführenden Schnitt abgetrennt. Hierauf wird der schon erwähnte von *n* bis *o* gehende Schnitt in der beschriebenen Weise, jedoch auf der entgegengesetzten Seite des Knochens wiederholt, wobei man gleichzeitig den zwischen *v* und *u* liegenden Hüftknochen mit herauslöst, worauf dann sämmtliches Fleisch von dem Knochen losgelöst ist. Hat man nun das ganze Stück mit dem von *n* nach *u* gehenden Schnitt vollends abgetrennt, so zerlegt man es durch noch zwei Schnitte, welche die von *v* bis *w* und *x* bis *z* gehenden Linien entlang ausgeführt werden, in drei kleinere Theile.

Der zweite Schlegel wird selbstverständlich ganz in derselben Weise tranchirt.

Nachdem schließlich auch die Läufe durch einen auf der Abbildung No. 2 durch punktirte Linien bezeichneten Schnitt zertheilt worden sind, werden sämmtliche Stücke wieder so zusammengelegt, daß sie die Gestalt eines Hasen bilden.

Mit Abbildung Nr. 3 veranschaulichen wir die zweite Art des Tranchirens, welche sich namentlich für Gesellschaften eignet, weil die Stücke einmal zierlicher werden und hauptsächlich, weil

Anleitung zur Tranchirkunst.

Gebratener Hase.

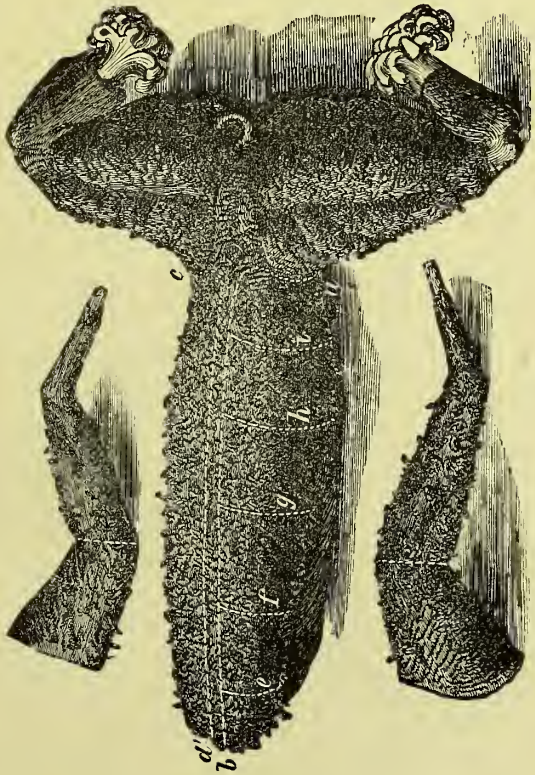
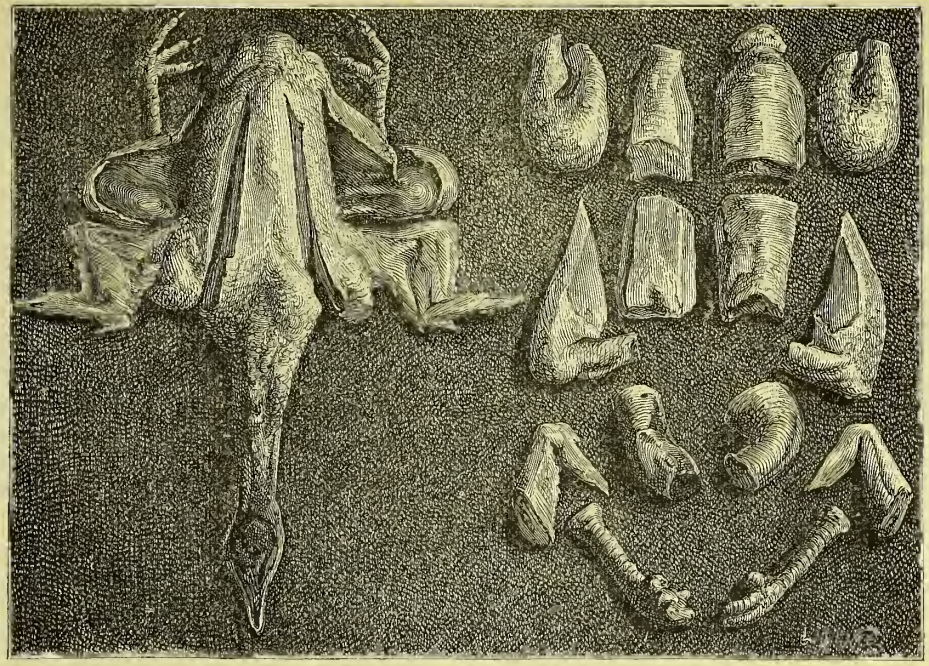
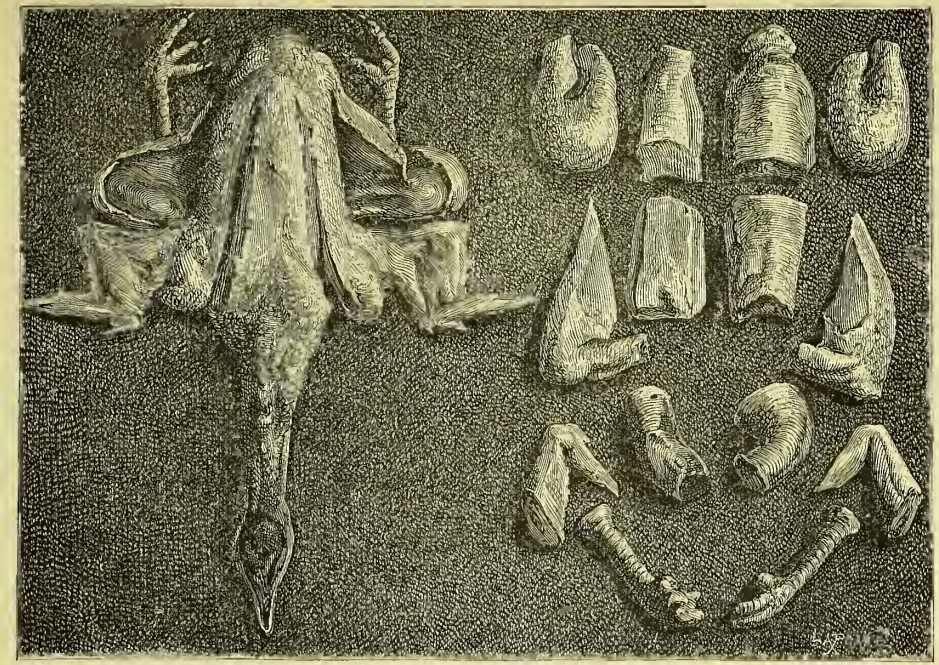


Abbildung 3.



1) Huhn fertig zum Auseinanderschneiden. 2) Stücke des auseinandergeschnittenen Huhn's.



1) Huhn fertig zum Auseinanderschneiden. 2) Stücke des auseinandergeschnittenen Huhn's.

sie gänzlich ohne Knochen sind. Das Einknicken der Rückenwirbel ist bei dieser zweiten Art des Tranchirens nicht nothwendig.

Die beiden ersten Schnitte, mit denen das Filet zu beiden Seiten des Rückgrats abgelöst wird, führt man nach den beiden punktirten, von *b* bis *a* und von *d* bis *c* gehenden Linien aus, und zwar muß das Messer dabei so tief eindringen, daß man die Rippen unter demselben fühlt. Hierauf schält man, indem mit der Gabel das Rückgrat festgehalten wird, mit Hülfe des Tranchirmessers das Filet recht vorsichtig, damit es nicht bricht, von den Rückenknochen ab und zerlegt es auf beiden Seiten nach den mit den Buchstaben *e*, *f*, *g*, *h*, *i* bezeichneten, punktirten Linien in kleinere Stücke.

Schlegel und Läufe werden auch bei dieser zweiten Art des Tranchirens ganz in der schon oben beschriebenen Weise zerlegt und die Stücke gleichfalls so zusammengelegt, daß sie die Form des Hasen bilden.

Ebenso wie den Hasen tranchirt man auch das wilde Kaninchen und das Rehziemer; nur muß man bei letzterem, da das Filet des Rehrückens länger und breiter als das des Hasen ist, natürlich auch mehr Querschnitte machen. (Vergl. die Recapitulation.)

III.

Der gebratene Puter (Truthahn).

Wir bringen zunächst unseren Leserinnen die bereits für das Zerlegen des Geflügels angeführte Hauptregel (s. die gebratene Gans) noch einmal in Erinnerung, daß man bei Ausführung der einzelnen Schnitte dieselben so richtet, daß sie stets auf die Gelenke treffen, um die Kapselbänder derselben durchschneiden zu können.

Der Puter oder Truthahn wird auf einer geeigneten Schüssel so auf den Tisch gesetzt, daß der Halstheil nach der linken, die Füße nach der rechten Hand des Tranchirenden zugekehrt sind.

Der erste Schnitt, welcher die Abtrennung der Keule bezweckt, wird nach der auf Abbildung No. 1 von *a* bis *b* gehenden punktirten Linie ausgeführt. Man folgt hierbei genau den Umrissen der Keule, biegt dieselbe dann von dem Körper des Puters ab, wodurch das Gelenk sichtbar wird und zerschneidet in letzterem die Kapselbänder.

Durch den zweiten, in derselben Weise auszuführenden Schnitt, welcher auf Abbildung No. 1 durch die von *c* bis *d* gehende punktirte Linie angedeutet ist, wird der Flügel des Puters abgetrennt.

Der dritte Schnitt ist auf Abbildung No. 1 durch die von *e* bis *b* gehende punktirte Linie bezeichnet. Diesen Schnitt muß man von dem mit *e* bezeichneten bis zu dem mit *f* bezeichneten Punkte so tief ausführen, daß der Braten ganz durchschnitten wird. An der mit *f* bezeichneten Stelle trifft man auf den Brustknochen, diesem folgend, führt man dann den Schnitt bis *b* weiter und löst hierbei das Filet (die Brust) in der Weise recht vorsichtig ab, wie wir es beschrieben haben. (Siehe die gebratene Gans, der vierte und fünfte Schnitt.) Mit den folgenden vier Schnitten, die nach den auf der Abbildung No. 1 angegebenen, von *f* bis *g*, *h* bis *i*, *k* bis *l* und *m* bis *n* gehenden punktirten Linien auszuführen sind, zerlegt man das Filet wieder in kleinere Theile.

Die Keule, von welcher das völlig unbrauchbare Bein vorher abgeschnitten ist, wird hierauf durch noch zwei Schnitte, die nach den von *o* bis *p* und *q* bis *r* gehenden punktirten Linien auszuführen sind, in drei Theile zerlegt.

Die zweite Hälfte des Bratens wird selbstverständlich ganz eben so wie die erste tranchirt.

Die Abbildung No. 2 zeigt einen nach den angegebenen Regeln tranchirten Puterbraten, und die losgelösten Stücke in derselben Reihenfolge, in der man sie abgeschnitten hat; man thut gut, die Stücke während des Tranchirens in der Art liegen zu lassen, damit man genau weiß, wie sie nach einander folgen, denn sobald man mit dem Tranchiren fertig ist, legt man die einzelnen Theile wieder genau an der Stelle an das Gerippe an, an der jedes losgeschnitten ist, so daß das Ganze die ursprüngliche mit Abbildung No. 1 dargestellte Form erhält.

In derselben Weise wie der Puter wird auch der Fasan tranchirt. (Vergl. die Recapitulation.)

IV.

Die gebratene Kalbskeule.

Die auf einer geeigneten Bratenschüssel angerichtete Kalbskeule wird in der Weise auf den Tisch gesetzt, daß der mit gekräuseltem

Anleitung zur Tranchirkunst.

Hammelkeule.

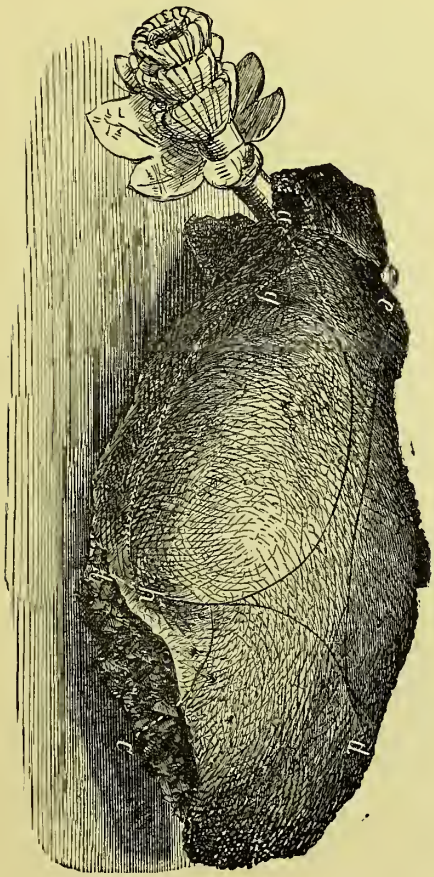


Abbildung 1.

Hammelkeule

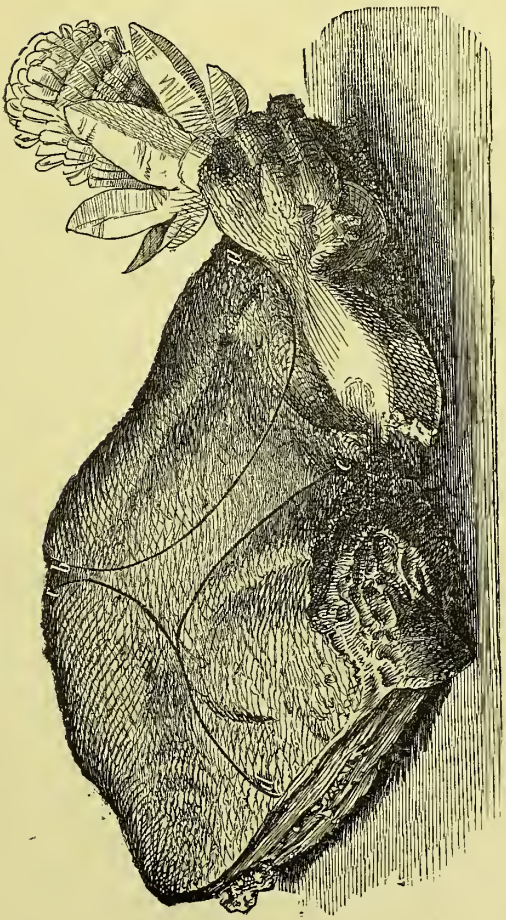


Abbildung 2.

Papier umwundene Beinknochen sich zur linken Hand des Tranchirenden befindet, wie die Abbildung No. 1 es darstellt.

Nach der früheren Art des Tranchirens begann man die Zerlegung der Keule am Beinknochen, indem man um diesen herum feine, halbkreisförmige Stücke abschnitt, und damit fortfuhr, bis die Anzahl der gelösten Stücke für die Anwesenden ausreichend erschien. Diese Art zu tranchiren hat jedoch die Nachtheile, daß man das weniger feine Fleisch zuerst, das beste Fleisch aber ohne die braune, krustige Bratenhaut erhält, welche, wie wir früher erwähnten, die schönste Zierde eines jeden Stückes bildet. Auch kann man eine auf diese Weise zerlegte Keule nicht wieder in ihrer ursprünglichen Form arrangiren. Der größte Uebelstand aber ist der, daß, sobald nicht das ganze Fleisch der Keule zu einer Mahlzeit warm verzehrt wird, der großen Schnittfläche wegen der Saft des übriggebliebenen Theiles ausläuft. Dagegen ist die von uns in drei Abbildungen dargestellte Art, eine Kalbskeule zu tranchiren, eben so einfach als vortheilhaft, und eignet sich sowohl für jeden Familienkreis, als auch für Gesellschaften.

Die drei ersten Schnitte, welche das Fleisch im Ganzen von dem starken, die ganze Keule durchziehenden Knochen lösen, folgen in ihrer Richtung genau diesem Knochen. Es ist also das erste Erforderniß, daß der Tranchirende sich die Lage desselben nach der Lage der Muskeln deutlich vergegenwärtigt. Er führt hierauf den erſten Schnitt nach der auf der Abbildung No. 1 von *a* bis *b* gehenden, punktirten Linie, dem Knochen folgend, aus. Damit aber das abgeschnittene Stück nicht kalt wird, schiebt man es sogleich wieder, dicht anliegend, in die entstandene Lücke.

Der zweite Schnitt ist nach der, auf der Abbildung No. 2 von *d* bis *e* laufenden, punktirten Linie in derselben Weise wie der erste Schnitt auszuführen.

Beim dritten Schnitt, dessen Richtung die auf Abbildung No. 2 von *c* bis *d* gehende punktirte Linie angiebt, hat man den Knochen nicht zur Seite, sondern unterhalb der Breite des Messers. Da jedoch auch bei diesem Schnitt der Knochen als Richtschnur dient, so ist jener ohne Schwierigkeit auszuführen.

Nachdem das Fleisch in dieser Weise von dem Knochen gelöst ist, präsentirt sich der Braten, wie Abbildung No. 3 zeigt; nur giebt die Zeichnung der Deutlichkeit wegen die gelösten Stücke nicht so in die Lücken eingepaßt, als es beim Tranchiren eines warmen Bratens nothwendig ist.

Die durch den ersten und zweiten Schnitt losgelösten Stücke werden hierauf durch einen Schnitt, der auf der Abbildung No. 1 durch die, von *g* bis *h* gehende, punktirte Linie bezeichnet ist, der Quere nach durchschnitten. Ihre weitere Zerlegung in kleinere Stücke ist auf Abbildung No. 3 durch die, jedes Stück durchschneidenden, parallelen, punktirten Linien angegeben.

Sobald ein Stück nach diesen Linien zerlegt ist, fügt man die erhaltenen kleinen Stücke so aneinander, daß sie die vorige auf Abbildung No. 3 dargestellte Form der großen Stücke erhalten, und legt dieses an die Stelle des Knochens an, von der es losgeschnitten ist. Auf diese Weise erhält der tranchirte und wieder zusammengelegte Braten das in Abbildung No. 1 dargestellte Ansehen.

Sollte bei einer Mahlzeit voraussichtlich nicht alles Fleisch des Bratens gebraucht werden, so führt man nur den ersten Schnitt aus, zerlegt das durch diesen Schnitt losgelöste Stück in kleinere Theile und läßt das andere Fleisch am Knochen, durch welchen es gegen das Auslaufen des Saftes geschützt ist.

In derselben Weise wie die Kalbskeule werden die Keulen aller größeren vierfüßigen Thiere tranchirt, als: die Schlegel des Wildes, die gebratenen Schinken der zahmen und wilden Schweine und die Hammelkeulen. (Vergl. die nachstehende Recapitulation.)

Recapitulation.

Fertig Tranchiren lernt man am Besten vom Zusehen, und das Sprichwort „Uebung macht den Meister" findet nirgends eine schicklichere Anwendung.

Wem die Gelegenheit dazu geboten ist, den Vorgang beim Tranchiren zu verfolgen, der ergreife dieselbe mit Eifer; namentlich, wenn der eigene Beruf ihn anweist, sich Alles anzueignen, was fördernd in die Ausübung seiner Pflichten eingreift und seine praktischen Kenntnisse erweitert.

Man lernt als Zuseher beim Tranchiren nicht nur die verschiedenen Methoden kennen und das Anrichten der Braten auf der Schüssel, sondern auch — was die Hauptsache ist — die richtige Eintheilung in Portionen, auf Grund vollständiger Ausnutzung aller hierzu verwendbaren Theile des Bratens.

Anleitung zur Tranchirkunst.

Hammelkeule.

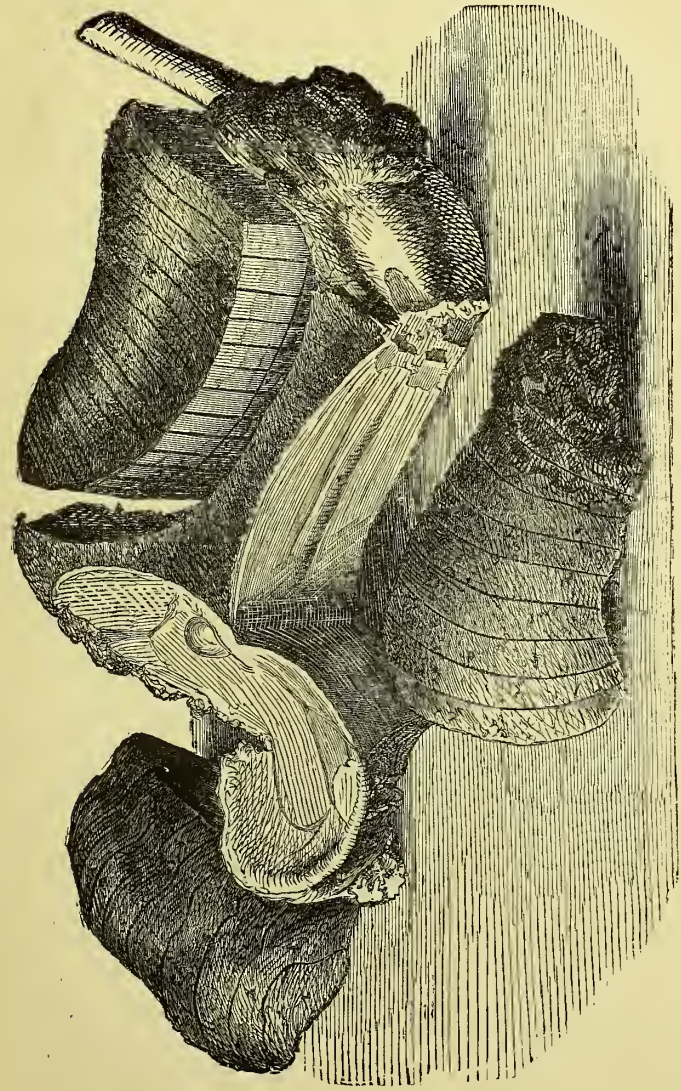


Abbildung 3.

Beim Tranchiren muß insbesondere die größte Reinlichkeit vorwalten. Man muß Alles mit der Gabel und dem Messer zu bewerkstelligen suchen und darf blos bei starken Gelenken und an solchen Stellen, die nicht eßbar sind, und wobei man sich nicht beschmutzt, die Hand zur Hülfe nehmen. —

Das Tranchirmesser und die Gabel werden nach jedesmaligem Gebrauche auf einen Teller oder in ein zweckdienliches Gefäß mit warmem Wasser gelegt.

Aus dem bisher Erwähnten geht hervor, daß am leichtesten Ochsenfleisch und gewöhnliche Braten zu zerlegen sind; denn man hat dabei nur zu beobachten, daß das Fleisch nie den Fasern entlang, sondern stets in der Quere derselben zu zerschneiden ist und daß die Stücke weder zu dünn, noch zu dick ausfallen. Dann legt man sie auf eine vorher erwärmte Schüssel.

Das in dieser Weise zerschnittene Fleisch hat ein appetitlicheres Aussehen, schmeckt besser und kaut sich leichter als das den Fasern entlang geschnittene.

Vom Rindfleisch wählt man ein Stück Schweifstück. Dies ist aus mehreren Muskeln zusammengesetzt. Jener Theil, welcher dem Rückgrat zunächst liegt, ist der vorzüglichste und zum Kochen geeignetste, denn er ist von Fett durchwachsen, feinfädig, von lockerer Bindung und enthält viel Nährstoff. Beim Tranchiren dieses saftigen Stückes wird dasselbe in fingerstarke Scheiben über den Faden geschnitten und wieder zusammengeschoben. Ist es ein dünnes Stück, welches zum Tranchiren vorliegt, dann schneidet man es einfach in schräge Scheiben.

Von Rindfleisch, Rinder-, Kalbs-, Hammel- und Schweinsbraten rechnet man, wenn keine weitere Fleischspeise gereicht wird, 1/4 bis 3/8 Kilo auf die Person; wird mehr an Fleisch geboten, dann 1/2 Kilo für drei Personen. Desgleichen bei gedämpftem Fleisch, Fricandeaux ꝛc.

Beim Anrichten wird der Braten nur mäßig mit Sauce versehen, welche hingegen in Sauceschaalen gereicht wird.

Bei Rinderbraten, wozu sich vorzüglich die Lende vom Schlegel bis über die zwei ersten Rippen eignet, muß zuerst die Lende, Lungenbraten, Filet durch eine gewandte Führung des Messers abgelöst werden. Dann wird etwas schief über den Faden geschnitten und zwar halbfingerdicke Scheiben, die auf die Schüssel gelegt und mit dem Safte übergossen zu Tische gebracht werden.

Handelt es sich um das Tranchiren des Brustkernes, dann entfernt man mit dem Messer zuerst die dicke Lage Fett, unter welcher die Knorpeln ruhen. Dann wird das Fleisch sammt den Knorpeln und dem darauf etwa noch haftendem Fett durch scharfe Schnitte in nicht zu starke Scheiben getheilt. Das Messer muß jedoch sehr scharf sein und man schneidet etwas schief über den Faden.

Ein Rindsfilet, selbst wenn es groß ist, reicht kaum für zehn Personen; denn es kann beim Tranchiren der untere dünne Theil nicht auf die Schüssel gelegt werden, weil er beim Braten immer trocken bleibt. Sollen zwölf, fünfzehn und achtzehn Personen betheilt werden, dann sind zwei schöne Lendenbraten erforderlich, von welchen für gedachten Zweck der dünne Theil vorher abgeschnitten wird.

Der Lungenbraten oder viereckige Lendenmuskel liegt an der inneren Seite des Rückgratwirbelbeines, vom Schlußbein unter der ganzen Lende bis zur dritten Rippe hinauf, und ist mit Fett umgeben. Das Tranchiren ist sehr leicht, nur gilt es zu beachten, daß etwas schief über den Faden geschnitten und der Braten dann wieder in seine ursprüngliche Form zusammengeschoben werden muß. Mit dem hervorquellenden Saft wird der Braten übergossen.

Rostbraten wird in ähnlicher Weise stückweise überschnitten, zusammengeschoben und der eigne Saft desselben gleichfalls zum Uebergießen verwendet.

Beim Roastbeef wird zuerst der Mürbebraten flink vom Roastbeef abgetrennt und in schräger Richtung über die Fasern hinweg in halbe, fingerdicke Scheiben geschnitten. Reicht man damit nicht aus, so wendet man den Braten und schneidet der Breite nach glatte, schwächere Scheiben wie vorhin erwähnt, während man zugleich darauf bedacht ist, daß jedes Stück etwas Fett mit abbekommt.

Roastbeef und Rippenstück werden so auf die Schüssel gelegt, daß bei ersterem der Mürbebraten, bei letzterem die dicke fleischige Seite nach oben kommt.

Ebenso verfährt man bei boeuf à la mode, Rauch- und Pökelfleisch, nur mit dem Unterschiede, daß bei letzteren Stücken auch die Knorpel bis auf die Knochen durchschnitten werden.

Geräucherte Zunge, als Beilage zum Gemüse wird in schräger Richtung in halbfingerdicke, zum Butterbrod in feine Scheiben geschnitten. Erstere werden auf ein längliches Schüsselchen

reihenweise gelegt und eine Scheibe, halb die andere deckend, kreisförmig angerichtet.

Bei Hammelsrücken wird in erster Linie den Rückgrat entlang ein tiefer Schnitt gemacht und zwar dicht an den Knochen. Hierauf schneidet man in der Richtung von oben nach unten, bis auf den Knochen, glatte dünne Scheiben ab, die man in schickliche Stücke zerlegt.

Wenn die Fleischstücke es gestatten, so zerlege man sie überhaupt — bei jeder Gelegenheit — in dünne Scheiben, deren Größe natürlich von dem Ermessen der Tranchirenden, resp. vom Bedarf und der Möglichkeit mit dem Vorhandenen auszulangen, abhängt.

Uebrigens geht man hinsichtlich der Stücke auch nach der Art des Fleisches vor und schneidet demnach von feineren Fleischsorten die Scheiben minder groß als von gewöhnlichen. Man ordnet dieselben sodann zierlich auf einem gut erwärmten Teller, lege, wenn sich Fett und Farce vorfindet, auf jede Scheibe ein Stückchen davon, gebe von dem möglicherweise hervorgequollenen Safte etwas darauf, sorge dafür, daß mit dem Fleische zugleich die Sauce angeboten wird und befleißige sich durchweg einer entsprechenden Behendigkeit.

Bei einem Nierenbraten wird vorerst die Niere herausgenommen, dann das lappige Stück Fleisch und die Rippen, während man, wie bei allen Braten nach der natürlichen Eintheilung mit dem Tranchirmesser vorgeht. Die Niere, ein Leckerbissen für Viele, wird mit zerlegt. Man trennt sie in kleine Stücke, welche inzwischen in einem Gefäße warm gestellt werden, bis das übrige Zerlegen beendet ist, und legt sie dann zwischen die Scheiben des tranchirten Bratens. Ein Gleiches thut man, wenn der Braten gefüllt worden ist, mit der Farce. Unter Farce versteht man sehr feingehacktes Fleisch mit Speck oder Butter, Brod u. dergl. zur Füllung vermischt.

Bildet der Braten das Hauptgericht einer Mahlzeit, so rechne man, die Knochen und Zuwage inbegriffen, etwa 400 bis 500 Gramm auf die Person.

Aehnlich wie bei dem Kalbsnierenstück, wo man mit dem Messer die Rippen ablöst und die Rückenmuskeln durchschneidet, verfährt man mit Hammelscarrée und Rücken vom Lamm oder Kalb.

Um ein Hammelscarrée zu tranchiren setzt man das Messer zwischen je zwei Muskelknochen ein und macht den Einschnitt von

oben nach unten und so weiter, indem man einerseits immer eine unbedeckte Rippe und andererseits immer ein Stück bedeckter Rippe (Filet) abschneidet.

Schweinebraten tranchirt man wie Kalbsbraten und ist sehr darauf zu sehen, daß beim Zertheilen jedes der Stücke die ihm eigenthümliche, schmackhafte, krustirte Haut behalte.

Um einen Kalbskopf zu tranchiren, verfährt man wie folgt: Man spieße die Gabel in die Hirnschale. — Schnitt in das rechte Ohr, — dann in's linke Ohr. — Unten am Kinnbacken ein langer Schnitt auf der rechten Seite bis zum Ohr hinauf. — Desgleichen auf der linken Seite. — Oeffnen des linken Kinnbackens mit einem sicheren Schnitt und vorsichtiges Losbiegen desselben sammt dem Fleische. — Ablösen der Zunge mit einem festen Schnitt. — Abtrennen des oberen Kinnbackens. — Ebenso des linken. — Nun erfolge ein Schnitt in die Hirnschale; dann ein Schnitt in's Auge und dann das Entfernen desselben; — zuletzt das Herausnehmen des Gehirns mit einem Löffel.

Kalbsbrust wird selten ohne Füllung gebraten. Beim Tranchiren bieten die Brustknorpeln einigen Widerstand. Deshalb wendet man die Brust um, und da, wo die Rippen an die Knorpel anstoßen, was leicht wahrzunehmen ist, trennt man sie der Länge nach in zwei Theile. Hierauf schneidet man die Knorpel stückweise, mit dem Bedacht, daß in keiner Schnitte die gehörige Fülle fehle.

Was das Anrichten des Kalbskopfes betrifft, welches auf einer ovalen Schüssel geschieht, so werden die Ohren in kleine Stücke zerschnitten, das übrige Fleisch wird in dünne Scheiben zerlegt und jedem Stück etwas Hirn und ein Stückchen Zunge beigefügt.

Manche ziehen den Gaumen, Andere das Fleisch unter dem Kinnbacken vor.

Der Rand der Schüssel wird mit Petersilie garnirt.

Das Zerlegen eines Spanferkels geschieht auf folgende Art: Man sticht die Gabel in die Nasenlöcher, schlägt den Kopf ab, halbirt ihn und nimmt das Hirn heraus. Dann steckt man die Gabel in den Hals und löst den rechten Schenkel mittelst Ober- und Gegenschnitt los. Ebenso den vorderen Fuß. Darauf wiederholt man dasselbe Verfahren auf der linken Seite. Schließlich thut man 6—8 gleichlaufende Schnitte in den Rücken.

Kalbskeule, Hammelkeule, Reh- und Hirschziemer unterstehen einer Kategorie des Tranchirens und haben wir das

Zerlegen einer solchen Keule, begleitet von Abbildungen, in der Hauptsache bereits auseinandergesetzt. Eine Reh- oder Hirschkeule reicht für 10—12 Personen; als zweiter Braten für 15—16 Personen. Von der Hirschkeule wird meistens nur die obere Nuß in schräge Querstreifen geschnitten; das Uebrige paßt nicht gut für feine Tafeln. Sowohl bei Hirsch- wie bei Rehziemer wird das Filet zuerst aus den Rippen und dann in Scheiben geschnitten. Will man die Rippen mit auf den Tisch geben, so müssen diese von dem Braten losgetrennt werden.

Rehschlegel wird wie Kalbsschlegel tranchirt, nur mit dem Unterschiede, daß die Stücke dünner geschnitten und nicht wieder zusammengelegt werden, als wäre dieselbe ganz.

Beim Tranchiren des Rehrückens werden die über dem Gerippe befindlichen langen Rückenmuskeln der ganzen Länge nach herabgelöst, blattweise überschnitten und dann wieder ebenso darübergelegt. Zu Tische bringt man sie mit Sauce übergossen.

Bei großen Pasteten macht man rings herum den Deckel los, legt ihn auf einen Teller, zerschneidet, wenn erforderlich, das darin liegende Fleisch, legt es auf einen besonderen Teller und läßt es mit Sauce anbieten.

Unterdessen wird der Deckel auf die Pastete gelegt, man zerschneidet diese mit Querschnitten in anständige Stücke und läßt sie ebenfalls herumreichen.

Ein Hase reicht für etwa 6 Personen und wird am besten in der Küche tranchirt; Die Sauce giebt man apart. Nach einer gründlichen Zerlegung des Hasen (Kaninchens ꝛc.) bleibt kein wesentliches Stück mehr an dem Braten sitzen, so daß man das Gerippe abtragen läßt.

Schinken sollen äußerlich eine braungelbe Farbe haben, inwendig lebhafte Röthe zeigen und fest sein. Die Farbe des Fettes eines gesunden Schinkens ist die weiße.

Um zu versuchen, ob der Schinken durchweg gesund ist, sticht der Tranchirende ein spitzes Messer fest bis an den Knochen und es darf die herausgezogene Spitze weder ranzig, noch schimmlig riechen. Fließt jedoch ein wässeriges Fett heraus oder ist die Schwarte ungewöhnlich dick, das Fleisch hart, trocken oder auf dem Anschnitte dunkel, auch gelblich, so ist der Schinken nicht gut, und es muß ein anderer genommen werden.

Um geräucherten Schinken zu tranchiren, legt man ihn mit der flachen Seite auf, so daß das hervorstehende Bein links

zu liegen kommt und während man letzteres nun mit der Linken erfaßt, macht man oberhalb mittelst des Messers zuerst einen keilförmigen Ausschnitt und zerlegt sodann von der hierdurch entstehenden Kerbe aus, nach rechts weiter schreitend, die ganze obere Nuß in zierliche Scheiben.

Nun wendet man den Schinken um, so, daß der Knochen nach unten zu liegen kommt und schneidet die untere Nuß, von der Mitte beginnend, ebenfalls in beliebigen Scheiben herunter.

Bei gekochtem Schinken ist es hauptsächlich darum zu thun, sofort die besten Stücke herauszuschneiden. Diese befinden sich nach der Mitte hin. Man macht daher auf ein Drittel des Schinkens quer einen geraden Schnitt bis auf die Knochen. Hierauf folgt das Schneiden des Fleisches in dünne Scheiben. Je dünner die Scheiben ausfallen, desto gefälliger präsentiren sie sich. Als Hauptgericht rechnet man ungefähr 400 Gramm auf die Person; als Beilage die Hälfte.

Roher Schinken wird wie folgt behandelt: Man schneide mit einem scharfen Messer einen Streifen der Schwarte nebst einem Theil des Fettes ab und vom Schinken selbst dünne Scheiben, wobei man das Messer mehr fägend als drückend anwendet. Man muß aber gleichförmig so schneiden und zwar bis auf den Knochen, daß keine Seite vorsteht. So bleibt der Schinken, willkürlichem Geschnittsel fern, in bester Ordnung bis auf das letzte Stück.

Die erhaltenen Scheiben lege man auf ein Küchenbrett, entferne alles Unansehnliche und schneide auch von dem Fett so viel fort, daß nur ein zierliches kaum fingerbreites Rändchen zurückbleibt. Nun werden die Scheiben auf einer Schüssel hübsch aneinandergereiht und mit Grünem oder dergleichen verziert. Gröblich gestoßener Pfeffer und Senf dürfen nicht fehlen.

Bei rohem Schinken zum Butterbrod werden die Scheiben auf einander gelegt, in thunlichst feine Streifen geschnitten und zierlich angerichtet. Nach dem Gebrauche soll der Schinken jedes Mal an seiner Schnittfläche sorgfältig mit Papier zugebunden werden, damit die oberste Scheibe nicht verloren geht.

Soll Wildschweinskopf auf die Tafel gegeben werden, so ritzt man mit einem spitzigen Messer guirlandenartige Verzierungen oder sonstige Figuren in die Haut, schneidet den Genickknochen weg, legt den Kopf auf eine ovale Schüssel, garnirt ihn mit Citronenscheiben nebst allerhand grünen Kräutern oder Buchsbaum und

steckt eine Citrone in den Rüssel. Als Sauce dazu empfiehlt sich jede zu Schwarzwild übliche, namentlich Wachholdersauce.

Wenn wir Gänse die Schweine des Vogelgeschlechtes nennen wollen, dann ist vom Schwein zur Gans nur ein Schritt.

Eine Gans reicht als Hauptgericht für sechs Personen und was ihren Reichthum an Fett betrifft, so zeigt sich gewöhnlich, daß eine Gans so schwer an Fett ist, als sie über 5 Kilo wiegt. Je später nach Martini, desto zäher wird das Fleisch; doch kann dasselbe verbessert werden, wenn man es durchfrieren läßt, wodurch es mürbe wird, nur muß das Thier zuvor ausgenommen werden

Liebhaber des Massenhaften haben eine Gans am liebsten mit italienischen Kastanien oder Aepfeln oder mit Beiden gefüllt.

Mit der Gans theilen auch die Ente, der Fasan, der Kapaun u. dergl. die Tranchirweise. Eine Ente reicht für drei bis vier Personen.

Bei Kapaun und Fasan erhält die Brust oben und unten auf der rechten Seite einen langen Schnitt, so daß das Brustbein daran bleibt.

Bevor derlei Geflügel auf die Servirschüssel gelegt wird, thut man einige Schwanzfedern so auf dieselbe, daß das Fleisch auf den Kielen ruht.

Der Puter (Truthahn, auch welscher Hahn, in Oesterreich „Indian" geheißen) reicht, wenn gefüllt, für 10—12, als zweiter Braten für 16—18 Personen. Er hat nicht nur einen guten Geschmack, sonderu an den verschiedenen Körpertheilen eine wahre Auswahl von „Geschmäcken". Es giebt Leute, die mit Bestimmtheit deren sieben unterscheiden wollen. Seine Ueberbleibsel geben mit Neunaugen und einem guten Glase Wein ein vortreffliches kaltes Frühstück ab. Ist der Puter mit Kastanien gefüllt, dann werden diese beim Anrichten herausgenommen und abgesondert servirt.

Die letzte Tafel, welche unserer kleinen Abhandlung über die Trauchirkunst beigegeben ist, zeigt uns:

1) das Huhn fertig zum Auseinanderschneiden;

2) Stücke des auseinandergeschnittenen Huhns,

und veranlaßt uns daher noch vom Geflügel überhaupt zu sprechen, wobei wir das Tranchiren eines Huhnes näher erörtern wollen.

Wir schicken voraus, daß man thunlichst darauf bedacht ist, junge und wohlgemästete Hühner zu braten. Nachdem man die

selben vorher gereinigt und ausgenommen hat, dressirt man sie mit einer großen Nadel und feinem Bindfaden in folgender Weise: Die Flügel werden nach hinten gebogen und man durchsticht sie geradeweg mit der Nadel. Der kleine Brustknochen wird eingeknickt und dann entfernt. Die Füße werden unten halb abgehauen, die Keulen hingegen nach den Flügeln gestreckt, wodurch die Brust recht markant hervortritt, worauf die Hühner, gespickt oder ungespickt, in die Bratcasserole gelegt und fleißig mit Butter begossen werden.

Das zu tranchirende Huhn — wir verstehen ein großes — legt man so auf ein Küchenbrett, daß der Hals zur rechten Hand, der hintere Theil zur Linken zu liegen kommt und hält es in dieser Lage fest. Man steckt die Gabel in den Steiß, das Messer aber an den Hals und verfährt, wie folgt: Den Hals ab. — Oberschnitt am rechten Flügel, Oberschnitt am rechten Schenkel. — Zweiter Schnitt am rechten Flügel. — Zweiter Schnitt am rechten Schenkel. — Oberschnitt am linken Flügel. — Oberschnitt am linken Schenkel. — Zweiter Schnitt am linken Flügel. — Zweiter Schnitt am linken Schenkel. Vom Hintertheile werden am Bürzel die sogenannten Pfaffenschnittchen rechts und links losgetrennt, die Schenkel aber in zwei Theile zerlegt.

Das Ergebniß des Tranchirens führt, je nach Bedarf selbstredend zu weniger größeren oder mehreren kleineren Stücken, worunter: Brustbein, Flügel, Filet, Keule, Lende und die Pfaffenschnittchen die wichtigsten und ursprünglichen sind, durch deren weiteres Zertheilen, wo dies möglich ist, noch weitere Stücke (Portionen) erlangt werden können; letzteres besonders in dem Falle, wo das zerlegte Huhn nicht das Hauptgericht der Tafel bildet. — Abgesehen davon rechne man stets mit Umsicht, und Erfahrung giebt hiebei die besten Vortheile an die Hand; wo diese das Tranchirmesser führt, wird es nie Verlegenheit geben, sei es am Familientische oder an der table d'hôte.

Geflügel wird stets mit der Brust nach oben auf die Schüssel gelegt. Bei gefülltem Geflügel wird die Bauchfüllung mit einem Löffel herausgenommen und in Scheiben geschnitten auf eine vorher erwärmte Schüssel gelegt, bevor die Rippen gebrochen werden.

Bei Tauben, Schnepfen, Rebhühnern schneidet man zuerst den Kopf ab, dann die Keulen, d. h. man theilt sie durch einen Längenschnitt in zwei und durch einen Querschnitt in vier

Theile und die Sauce wird möglichst heiß besonders servirt, um dem Erkalten des Geflügels vorzubeugen. Man rechnet ungefähr 1 Stück auf jede Person; von Hähnchen für 3 Personen etwa 2 Stück. Bei mehreren Gängen kann man den dritten Theil weniger nehmen.

Ein anderes Verfahren und zwar beim Zerlegen der Schnepfen ist folgendes:

Man schneidet zuerst den Kopf und die Beinenden weg, dann entfernt man die beiden Keulen; endlich zerlegt man die Brust in zwei Flügelstücke und ein Mittelstück. Auf diese Weise erhält man fünf Portionen.

Bei dem Tranchiren von Birkhuhn, Feldhuhn und Haselhuhn werden die Bügel nicht, wie man bei jungen Hühuern häufig zu thun pflegt, in zwei Theile getheilt, sondern man verfährt in folgender Weise:

In erster Reihe trennt man die Bügel ab; sodann macht man vom Brustknochen oder von der Mitte aus einen Schnitt von der Breite eines halben Fingers entlang der Brust, welcher Schnitt zugleich den Flügelknochen vom Rumpfe löst. Diesen Schnitt wiederholt man von der anderen Seite und erhält so das mittlere Brustbrück und wird mit den übrigen Stücken in gefälliger Art auf die Schüssel gebracht.

Wachteln, Lerchen, Drosseln, Krammetsvögel und dergleichen trägt man ganz auf.

Fische pflegt man mit einer handlichen Fischschaufel, oder in Ermangelung deren mit einem Eßlöffel, zu serviren. Bei unzerschnittenen Fischen bedarf es nichts weiter, als daß man auf beiden Seiten das Rückgrat, vom Kopfe an, löst. Die Portionen entnehmen die Gäste dann nach Belieben selbst mit dem Löffel.

Bildet der Fisch das Hauptgericht, so rechnet man 375 bis 500 Gramm, im Gefolge mehrerer Speifen 250 Gramm für die Person.

Würste haben mehr Ansehen, wenn sie in schräger Richtung geschnitten werden. Wie groß diese Siücke ausfallen sollen, hängt davon ab, wie viele Beilagen überhaupt gegeben werden.

Geräucherte Würste sollen stets von gleicher Festigkeit und Farbe sein. Zeigen sich einzelne weiche und fleckige Stellen, dann ist das immerhin verdächtig. Zeigt der Geruch des Anschnittes von einer Torfräucherung, dann sind sie gewiß nahezu ungenießbar; mindestens nicht geeignet, um Gästen vorgesetzt zu werden.

Die meisten Hauptregeln und Handgriffe beim Tranchiren reihen sich oft eng aneinander und wiederholen sich in der Praxis, so daß derjenige, welcher die hier gebotenen befolgen gelernt und fleißig geübt hat, auch bei Braten, Geflügel und Wild von Sorten, die hier nicht erwähnt sind, keines fremden Rathes bedürfen wird.

Mit dieser Ueberzeugung schließend, hoffen wir, trotz des engen Raumes, der uns zur Verfügung stand, eine Fülle praktischer und unentbehrlicher Winke geboten zu haben, welche beim Tranchiren von großem Nutzen sein werden.

Servietten legen.

Zweiter Abschnitt.

Die Kunst des Servierens.

Alles Schöne verfehlt niemals den günstigsten Eindruck und darum wird das Ansehen einer Tafel entschieden dadurch gehoben, wenn der Gast sofort das Walten einer kundigen Hand und eines geläuterten Geschmackes wahrnimmt, denn es läßt ihn das Beste für die Eigenschaften des Mahles selbst hoffen und empfiehlt das Haus.

In erster Linie ist es die Tischwäsche, welche dem prüfenden Auge anheimfällt. Diese muß daher tadellos rein und mit einer gewissen Sorgfalt geordnet sein. Die Hauptrolle hierbei ist der Serviette zugedacht. Es genügt zwar ebensowohl, die Servietten ganz einfach zusammengefaltet neben oder auf die Teller hinzulegen, doch Eleganz adelt das Gedeck und es zeigt von sinniger Anordnung, den Servietten ein besonders gefälliges Aeußere durch die Form zu geben; es wird dies stets als treffliche Empfehlung für die Kenntnisse des Hauses oder Etablissements gelten, wo man weiß, was sich schickt und was gefällt. Da wo Uebung herrscht, tritt auch die Zeit nicht in Rechnung; denn dem Geübten und Kundigen geht Alles leicht von der Hand.

Während wir auf das Arrangement der Tischwäsche gelegenheitlich unserer Abhandlung über das Tischdecken und Serviren zurückkommen werden, ist es das Falten der Serviette auf verschiedene künstliche Arten, womit wir uns an dieser Stelle beschäftigen wollen. Wir zweifeln nicht, daß es den Besitzern dieses Buches möglich sein wird, nicht nur die hier beschriebenen und veranschaulichten Muster zu falten, sondern auch, durch eigenes Nachsinnen und Ueben, ihre Folge noch bedeutend zu erweitern, wobei namentlich drolligen Einfällen ein großer Spielraum geboten ist. Es versteht sich von selbst, daß bei den durch Servietten gebildeten Figuren aus dem

Bereiche der Natur ꝛc. keine Ansprüche auf Vorführung aller Details gemacht werden können. Für unseren Zweck genügt es vollkommen, durch das Falten die allgemeinen Umrisse der gewünschten Figur möglichst erreicht zu haben, so daß sofort zu erkennen ist, was die Serviette vorstellen soll, z. B. eine Pyramide, einen Schwan ꝛc.

Begreiflicher Weise wird bei Nachahmung von Gegenständen, wo gerade Linien vorherrschen und Winkel bilden, die Aehnlichkeit viel sicherer erreicht werden, wie bei solchen, wo die krumme Linie den Grundzug der gewählten Figur bildet; denn eckige Formen sind dem Servietten legen förderlicher, als runde.

Was die ursprüngliche Form der Serviette anbelangt, so ist es nicht unbedingt nothwendig, daß alle vier Ränder derselben gleich lang sind, d. h. daß die Serviette ein regelmäßiges Viereck (Quadrat) bildet. Ist dieses jedoch Bedingung für die zu entwickelnde Figur, dann wird die Serviette — je nach Bedarf — an einer Seite ein wenig umgeschlagen.

Die zum Falten bestimmten Servietten sollen weder gestärkt, noch zu trocken sein. Man besprengt dieselben daher etwas mit Wasser, bevor man dem Zwecke näher tritt. Dabei ist sorgfältig darauf zu sehen, daß die Serviette auf einen vollkommen ebenen Tisch ausgebreitet und jeder Bruch mit höchster Genauigkeit ausgeführt wird. Energisches Aus- und Niederstreifen, Ziehen (dem Faden nach) und Niederpochen, wodurch die Formen scharf und regelrecht hervortreten, sind die Hauptbedingungen des accuraten Gelingens beim Servietten legen.

Die Serviette soll überhaupt nach dem Faden liegen und von vornherein so gelegt werden, und was das Besprengen derselben mit Wasser betrifft, so darf dies nur dem Einflusse feuchter Luft gleichen, wodurch eine natürliche Nachgiebigkeit des Gewebes bezweckt wird.

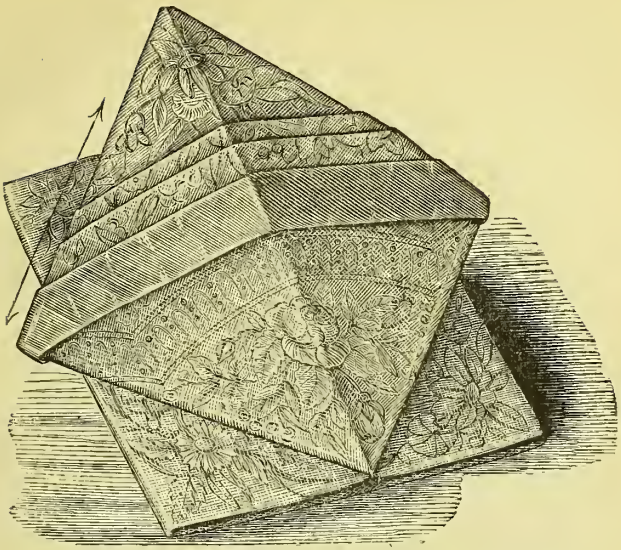
Um die Darstellung der verschiedenen Figuren einzuüben, kann man sich auch eines Bogens Papier bedienen, welchen man den vorgezeichneten Formen gemäß zusammenfaltet. Selbstredend muß man sich für jedes Muster eines anderen Papiers bedienen.

Muster.

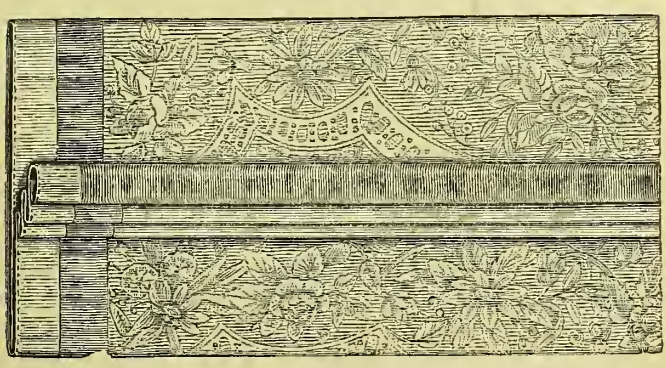
A. Serviette für den Eßtisch zusammengefaltet.

Im Anschlusse an die beigegebenen Abbildungen, deren erste die Serviette A vollendet zusammengelegt zeigt, lassen wir zugleich

Das Servietten-Legen.

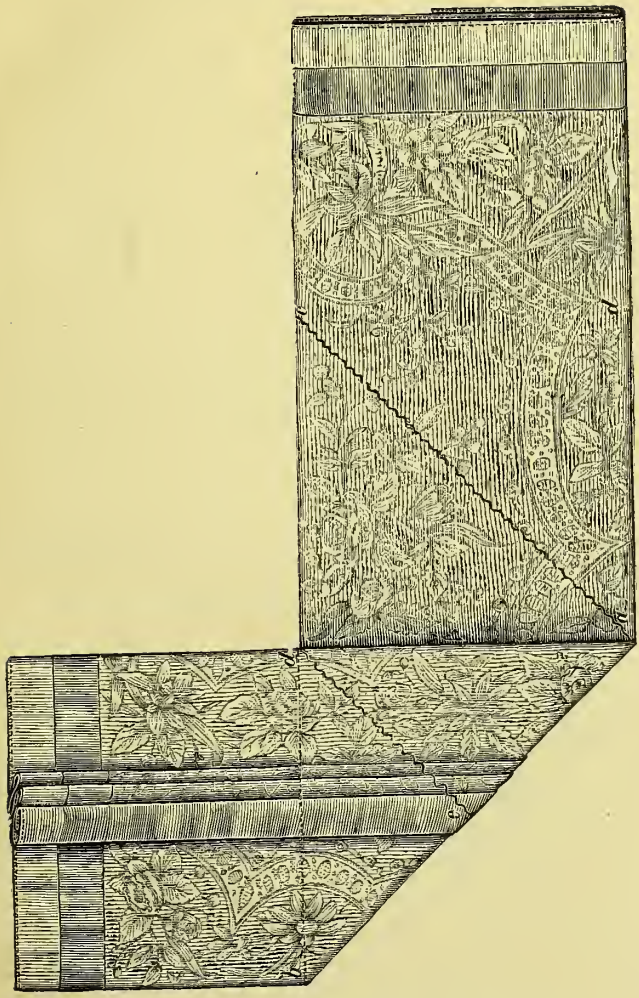


A. Serviette, für den Eßtisch zusammengefaltet.



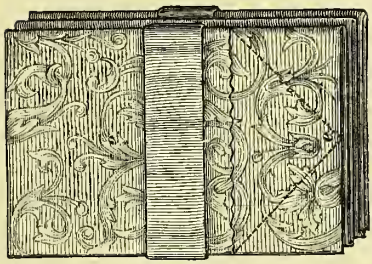
A. Erstes Detail zum Falten der Serviette.

Das Serviettenlegen.

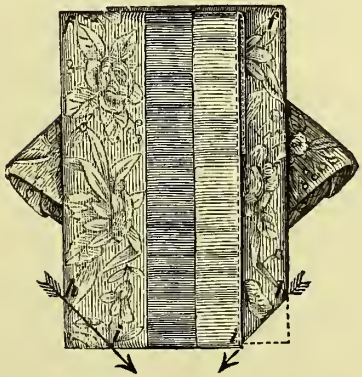


A. Zweites Detail zum Falten der Serviette.

Das Servittenlegen.



A. Drittes Detail zum Falten der Serviette.



A. Viertes Detail zum Falten der Serviette.

die nähere Beschreibung folgen, wie dabei vorgegangen werden muß, um der Serviette diese Gestalt zu geben, und zwar:

Man legt sie dreifach zusammen, wobei wohl zu beachten ist, daß kein Theil größer sei, als der andere, also in drei gleiche Theile. Der obenauf liegende Serviettenrand wird in drei kleine wagerechte Falten gelegt, welche in die Mitte der Serviette zu liegen kommen, und gelangt man auf diese Weise in Besitz des ersten Details.

Für die Ausführung des zweiten Details, sowie der weiteren, sind die auszuführenden Brüche sorgfältig auf der Abbildung derselben angedeutet, und zwar bedeuten jedesmal die wellenförmigen Linien ~~~~ jene Brüche, welche nach innen auszuführen sind, während die nach außen fallenden Brüche durch punktirte Linien ..... bezeichnet erscheinen und zum richtigen Wegweiser dienen.

Ferner findet man auch Hülfsbuchstaben beigegeben, deren genaueste Befolgung wesentlich die Mühe erleichtert und desto sicherer dazu beiträgt, die vorgezeichnete Form zu erreichen.

Die Zeichnung des zweiten Details zeigt uns, daß man in der Richtung von *a* nach *b* einen Bruch der Serviette auszuführen hat, welcher hier bereits vollzogen erscheint. Man thut nun ganz dasselbe von der gegenüberliegenden Seite, also in der Richtung von *a* nach *c*. Es wird hiernach *d* auf *d* vollkommen gleichlaufend zu liegen kommen und werden somit die beiden umgeschlagenen Theile der Serviette Kante an Kante ruhen.

Hierauf legt man, der wellenförmigen Linie *de* folgend, *b* haarscharf auf *a*. Dasselbe geschieht an der gegenüberliegenden Seite, indem man *c* auf *a* legt und damit das dritte Detail geschaffen hat.

Jetzt werden rechts und links die Brüche *fg* ausgeführt. Dann legt man mit derselben Genauigkeit wie bisher die Serviette wiederum dreifach zusammen und erhält so das vierte Detail.

Es erübrigt nunmehr, daß man die durch abwärts zeigende Pfeile bezeichneten kleinen Ecken *h* und *i* umschlägt und wir erfreuen uns des Gesammtergebnisses der drei letzten Zeichnungen, welche von der Rückseite aufgenommen sind.

Die Aufgabe ist somit vollendet, die Serviette *A* liegt in ihrer nunmehrigen Gestalt der ersten Figur entsprechend vor. Die Mitte erscheint auf der Zeichnung etwas gehoben. Dies will sagen, daß man sich im Schooße der Serviette ein Brödchen oder sonst einen Gegenstand denken kann, welcher darin Raum findet und der z. B dem Scherze dienen soll.

B. Serviette für den Eßtisch zusammengefaltet.

Ganz in derselben Weise, wie bei dem Legen des vorigen Musters wird auch in diesem Falle die Serviette vorerst in drei gleiche Theile zusammengelegt.

Ist dies geschehen, so bricht man den obenauf liegenden Längenrand noch zweimal in der Breite von je 5 Centimetern nach innen um und hat so das erste Detail vor sich, wie dies die zweite Figur unserer Abbildung der Serviette *B* versinnlicht.

(Bei dieser Gelegenheit sei bemerkt, daß sich für den Zweck des Servietten-legens größere Servietten empfehlen, wodurch nicht nur die Arbeit durch leichtere Uebersicht erleichtert wird, sondern auch die Gestalt, welche man der Serviette zu geben hat, prägnanter hervortritt.)

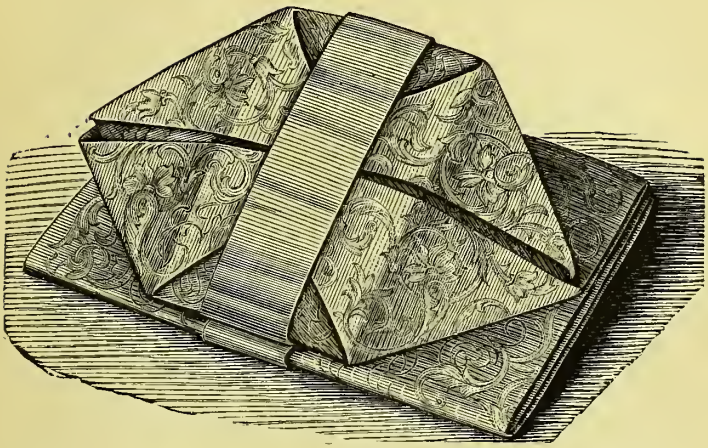
Nun wendet man die Serviette um, faltet sie mit größter Accurateſſe zur Hälfte der Länge und führt in jeder dieser Hälften, und zwar genau so, wie aus der Abbildung dieses zweiten Details zu ersehen, den wellenförmigen Linien gemäß, zwei Brüche aus. Es werden nämlich vorerst die Ecken *a* und *b* auf die gleichlautenden Buchstaben gelegt und ebenso verfährt man unmittelbar darauf mit den Ecken *c d*. Dieses Verfahren hat als Resultat das dritte Detail ergeben.

Man hebt nun die obere Lage der Serviette bei *e*, legt die Brüche, und zwar genau so, wie durch die Hülfslinien angedeutet ist (die wellenförmige bezeichnet den Bruch nach innen, die punktirte den Bruch nach außen) wodurch die Spitze *e* auf *e* trifft.

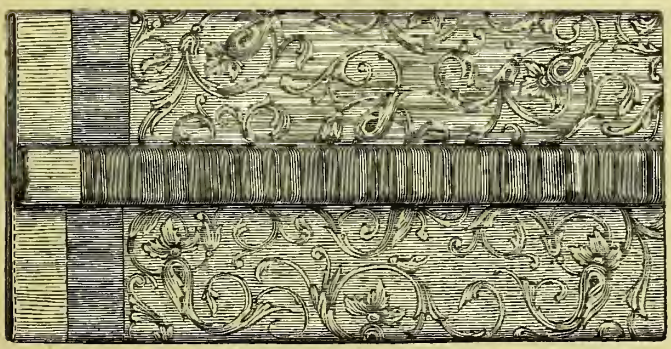
Auf diese Weise ist unter unserer Hand das vierte Detail entstanden. In der eben beschriebenen Weise müssen die Brüche auch auf der *e* gegenüberliegenden Seite ausgeführt werden, was sich spielend von selbst ergiebt, wenn man genau nach jener Angabe verfährt.

Endlich schiebt man die mit *f* bezeichneten Ecken unter die breite Querfalte, welche den Gürtel über der Mitte der Serviette bildet und sieht Detail fünf vor sich, dessen offene Querseite zur Aufnahme des Brödchens dient, wie aus der ersten Figur der Abbildungen für das Zusammenlegen dieser Serviette *B* dadurch zu entnehmen ist, daß die Oberfläche derselben erhöht erscheint.

Das Serviettenlegen.

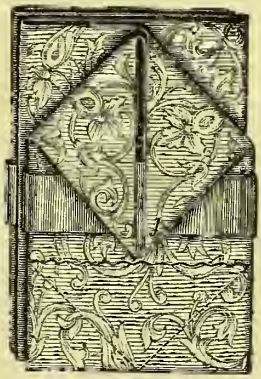


B. Serviette, für den Eßtisch zusammengefaltet.

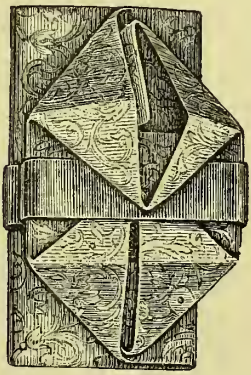


B. Erstes Detail zum Falten der Serviette, (Hälfte der Serviette).

Das Servittenlegen.

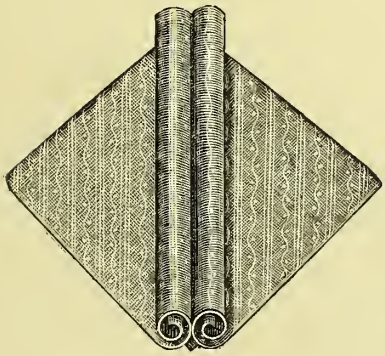


B. Viertes Detail zum Falten der Serviette.

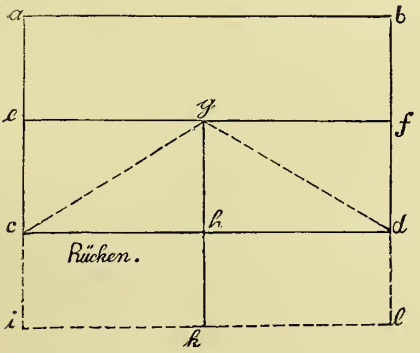


B. Fünftes Detail zum Falten der Serviette.

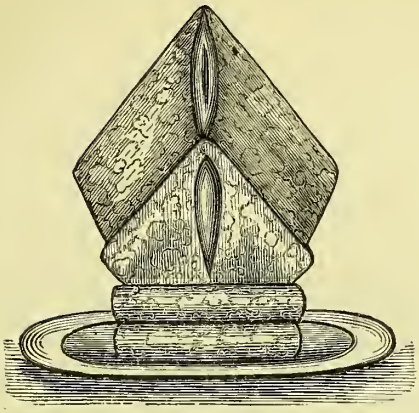
Das Servittenlegen.



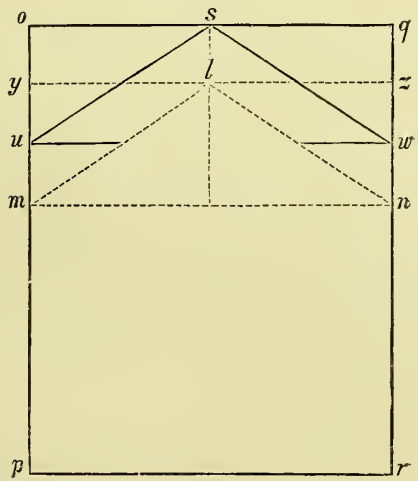
1) Wiener Würstchen.

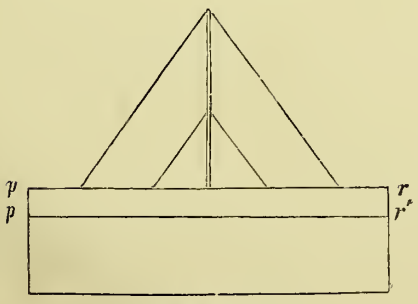


Das Serviettenlegen.



2. Die Bischofsmütze (Mitra).





Letztes Detail.

Mit Vorliebe pflegt man Servietten auch in die nachfolgenden Formen zu bringen, welche sehr hübsch und wenig complicirt sind:

1. Wiener Würstchen.

Man legt die Serviette ihrer Breite nach doppelt zusammen (*abcd*). Die hierdurch erhaltene halbe Breite wird noch einmal zusammengelegt, so daß die Serviette, mit ihrem Rücken zu unserer Linken, nun vierfach gefaltet vor uns liegt (*ecfd*).

Nun denkt man sich vom Mittelpunkte aus eine Linie *gh* gezogen, welche die Serviette in zwei gleiche Hälften scheidet, faßt jede dieser Hälften an ihrem Ende und legt sie im spitzen Winkel so auf die gedachte Mittellinie, daß sie mit derselben scharf abschneidet und durch das Zusammentreffen der beiden Hälften ein regelmäßiges Dreieck *cgd* entsteht.

Nun ruhen die umgeschlagenen Hälften Kante an Kante auf der Mittellinie und liegen mit ihren Enden über die Grundlinie des entstandenen Dreieckes hinaus. Diese hinausragenden Enden *cichk* und *khde* werden eines nach dem andern unten erfaßt und fest nach oben gerollt und zwar so lange, bis sie mit der Basis des Dreieckes an der in wagerechten Linien *chd* abschließen.

Hierauf wendet man das erhaltene vollkommene Dreieck, indem man es an der Mitte *h* fest zusammenhält, vorsichtig um, damit die Rollen *ch* und *hd* nicht gestört werden. Endlich legt man jede der rechts und links befindlichen zwei Ecken des Dreieckes gegen die Spitze desselben auf die Mittellinie *gh*. Dort werden auf diese Art die beiden Rollen gleichlaufend abschließen und ein Paar Wiener Würstchen auf einer Tasse repräsentiren.

2. Bischofsmütze. (Mitra.)

Die Serviette wird wie vorher der Breite nach, jedoch nur einmal zusammengelegt (*opqr*). Die oberen zwei Ecken *o* und *q* werden in spitzen Winkeln so umgeschlagen, daß sie, an der Mittellinie zusammentreffend, ein regelmäßiges Dreieck *usw* bilden. Nun faßt man die Serviette an ihrem unteren Ende *pr* und legt dieses mit dem Rande obenauf bis beiläufig an die Hälfte des Dreieckes, also *p* auf *x* und *r* auf *z*. Die beiden Ecken schlägt man nach der Mitte zu um (wie oben beschrieben) und erhält hierdurch ein neues, zweites, Dreieck *lmn* unter dem vorher entwickelten *usw*.

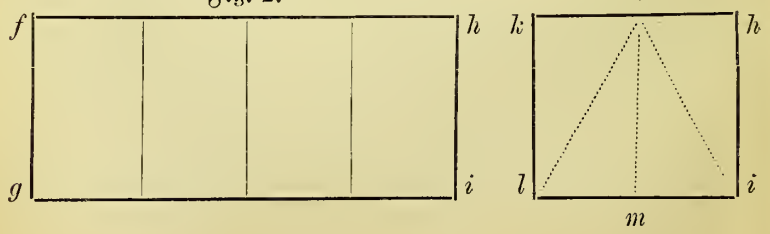
Dann wird der erübrigte untere Theil *mpnr* der Serviette bis an die Grundlinie (Basis) *uw* des (oberen) Dreieckes nach oben

geschlagen, so daß *p* auf *u* und *r* auf *w* zu liegen kommt, noch einmal gefaltet, *pr* rechts und links fest erfaßt und kreisförmig aufgestellt, indem zur Erreichung des Haltes und zur Vollendung der Figur die Enden scharf in einander gefügt werden. Je größer die Serviette, desto besser nimmt sich dieses Muster aus.

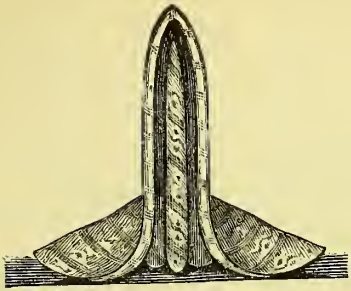
3. Der Obelisk.

Man legt die Serviette doppelt zusammen (*fghi*), faßt sie unten an und legt die Ecken auf die oberen (*f* auf *h*, *g* auf *i*). Darauf legt man sie quer vor sich hin (*klhi*), faßt jede der zwei oberen Ecken, zur Rechten und Linken *k* und *h* und setzt sie an den Mittelpunkt der unteren Kante der Serviette *m*, wodurch sie, dort zusammentreffend, ein Dreieck (*lmi*) bilden. (Alle Brüche müssen scharf vollzogen werden.) Dieses Dreieck zeigt die Mitte offen; wir halten sie mit dem Daumen und drei Fingern der Rechten fest zusammen und wenden es vorsichtig um. Nun wird jede der Hälften in der Mitte gebrochen, wodurch die Enden spitz über den Mittelpunkt der Grundlinie (Basis) hinauskommen, was im engsten Anschlusse an die von der Spitze des Dreiecks ausgehende Mittellinie zu geschehen hat. Das so erreichte Detail, ein unregelmäßiges Viereck, gleicht dem Oberen eines geschlossenen Sonnenschirms. Die beiden Endspitzen biegt man, den Bruch fest mit dem Nagel niederstreichend, bis an die Grundlinie des Dreiecks zurück, überläßt sie jedoch gleich darauf wieder ihrer vorigen Lage, welche sie flach einzunehmen nicht mehr im Stande sind. Darauf gestützt, stellt man das Dreieck auf, wobei die Spitzen von einandergehen, wölbt etwas den Rücken desselben und erhält so die Figur eines Obelisken. In die geöffnete Mittelfalte steckt man eine Blumenkarte oder ein kokettes Röschen. Zieht man, den unteren Theil festhaltend, den mittleren vorsichtig auseinander, so ergiebt dies eine höchst gefällige, andere ornamentale Figur.

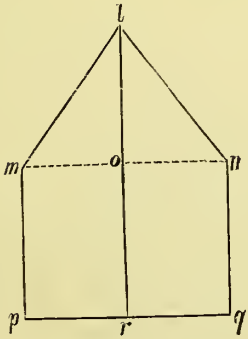
Fig. 2.

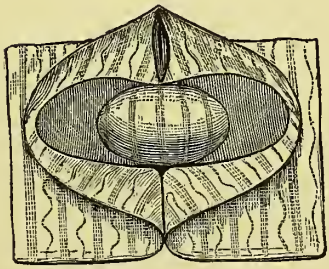


Das Serviettenlegen.



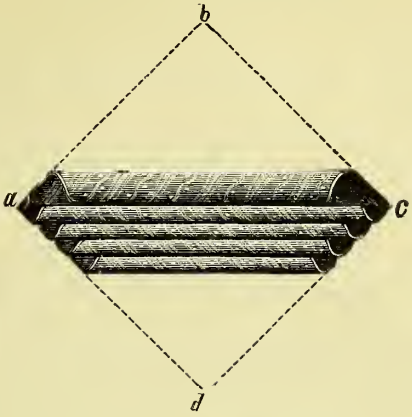
3. Der Obelisk.



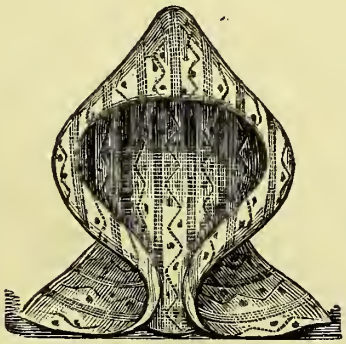


4. Die Muschel.

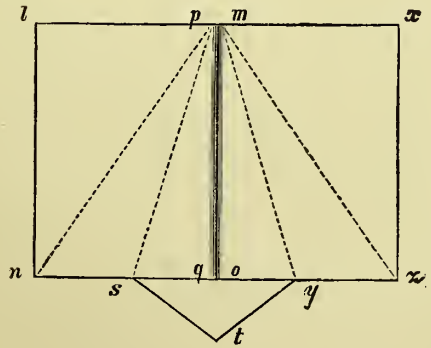
Das Servittenlegen.



5. Die gerollte Serviette.



6. Das Ornament.



4. Die Muschel.

Man beginnt ähnlich wie bei der Bischofsmütze, doch wird die Serviette doppelt zusammengelegt, was vier gleiche Theile ausmacht. Die so entstandene Figur denkt man sich vom Mittelpunkte aus in zwei gleiche Theile getheilt. Diese legt man im spitzen Winkel so an die gedachte Mittellinie, daß ihre Kanten an dieser zusammenstoßen, wodurch ein Dreieck (sagen wir: eine Schneppe) entsteht, dessen Enden über die Grundlinie desselben hinausragen und somit das Vieleck *lmpqn* entsteht.

Nun nimmt man mittelst Daumen und Zeigefingern das Dreieck gleichzeitig an dem rechten und linken Schenkel *m* und *n* und richtet es auf seiner Basis (*mn*) auf, indem man die herabhängenden beiden Theile *mpor* und *ornq* gleichzeitig nach hinten überschlägt. Darauf zieht man sie gleichzeitig vor, und zwar so, daß ihre Kanten in der Mitte *or* scharf zusammenstoßen, wodurch oberhalb derselben eine spitze Wölbung entsteht. Diese, leicht niedergedrückt, ergiebt die Muschel, welche auf einer Serviette ruht. In diese Muschel legt man ein Blumensträußchen oder dergleichen.

5. Die gerollte Serviette.

Man legt die Serviette in der Form eines Quadrates (nicht eines länglichen Rechteckes, wie bei den vorigen Nummern) zusammen und legt sie so vor sich hin, daß sich oben die geschlossene, unten die offene Spitze befindet. Nun rollt man gleichmäßig aber fest eine der vier aufeinanderliegenden Spitzen nach der anderen von *d* bis zur Mitte, *ac*, wo man sie ruhen läßt.

Sind diese vier Rollen (*fg*, *hi*, *kl*, *mn*) bewerkstelligt, dann rollt man auch den freien, oberen Theil der Serviette *abc* von der Spitze aus zusammen, welcher runde Wulst längs *ac* an die bereits entwickelten Rollen dicht anschließen muß. Die in diese Rollenform gebrachte Serviette wird nun um das Brod oder dergleichen geschlagen und in die scharfen Zwischenräume zwischen den einzelnen Rollen werden zur Verschönerung Blümchen gesteckt. Die punktirten Linien auf unserer Zeichnung zeigen die ursprüngliche Lage der Serviette; ferner sieht man darauf die fertigen Rollen.

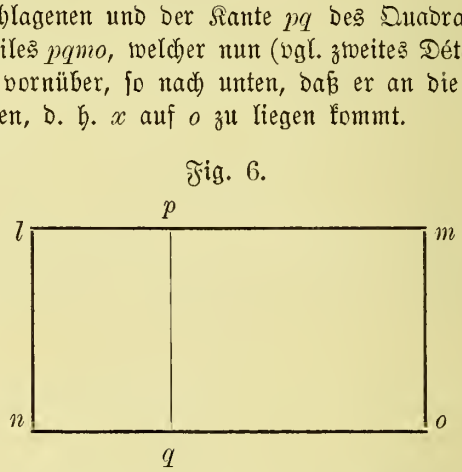
6. Das Ornament.

Die Serviette wird ihrer vollen Breite nach vierfach zusammengelegt (*lmno*). Der vierte Theil der nun vorliegenden Länge wird

(von der Linken zur Rechten) *pq* umgeschlagen und stark niedergestrichen. Darauf legt man die andere Hälfte der Serviette von rechts nach links um, so daß sie mit der Kante des bereits umgeschlagenen vierten Theiles (bei *pq*) zusammentrifft, also *m* an *p* und *o* an *q* zu liegen kommt, wobei strenge zu beachten ist, daß der eben umgeschlagene Theil der Serviette unter allen Umständen stets mit seiner Oeffnung nach oben zu liegen muß, denn davon hängt das Gelingen der Figur ab.

Nun zieht man den äußersten oberen, rechten Zipfel *x* dieses soeben umgeschlagenen und der Kante *pq* des Quadrates *lnpq* zugeführten Theiles *pqmo*, welcher nun (vgl. zweites Détail) zu *moxz* geworden ist, vornüber, so nach unten, daß er an die rechte untere Ecke *q* desselben, d. h. *x* auf *o* zu liegen kommt.

Fig. 6.

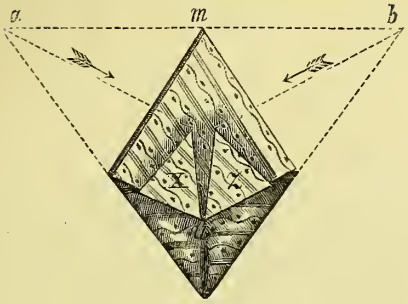


Dieses Detail zeigt somit ein rechtwinkeliges Dreieck (*moz*) im Anschlusse an ein Quadrat *lnpq*. Dieses Dreieck wird nun durch einen raschen Zug in der Richtung *my* kantüber nach unten gebrochen, so daß seine Spitze unterhalb (*oty*) ein Stück hervorragt.

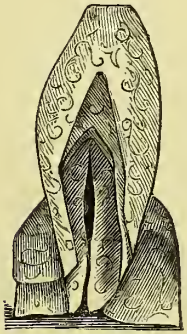
Nun legt man die obere linke Ecke des Quadrates *lnpq* in der vorhin beschriebenen Weise nach der unteren Mitte *q* und fügt die rechte Spitze *n* des so erhaltenen Dreieckes *npq* in ganz derselben Weise nach unten, wo dieselbe mit dem bereits fertig gelegten Theile zusammenstößt.

Die so entstandenen beiden vollkommen gleichförmigen und gleich großen Theile, die Dreiecke *pst* und *mty*, werden, Rücken an Rücken, Linie *my* an Linie *ps*, fest zusammengeklappt, an der Wurzel *qo* eingekniffen und flach niedergesetzt. Den oberen Theil zieht man gleichzeitig mit beiden Daumen, während die übrigen Finger die Wurzel fest zusammenhalten, symmetrisch auseinander und gewinnt so das durch unsere Figur veranschaulichte zierliche Orna-

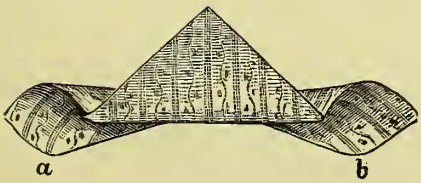
Das Serviettenlegen.



7. Das Füllhorn.



8. Der Pantoffel.



Detail hiezu.

ment, welches an das Tischbrödchen oder an eine Vase gelehnt werden kann, wie es sich eben schickt.

Die vorstehenden Muster bieten immerhin schon einige Abwechslung und kleine Veränderungen an ihren Details führen leicht zu neuen Formen.

7. Das Füllhorn.

Hiezu werden in der Regel kleine Servietten genommen. Die Art des Zusammenlegens ist sehr einfach.

Die Serviette wird der Breite nach einmal zusammengelegt; dann legt man die unteren zwei Ecken des so entstandenen Viereckes nach der Mitte, wodurch ein Dreieck entsteht, wie es auf unserer Zeichnung angedeutet ist.

Die beiden Ecken des Dreieckes, *a* und *b*, fügt man nun in angedeuteter Weise übereinander und stülpt schließlich die beiden vorspringenden Zipfel nach oben. Dieselben sind auf der Zeichnung durch die Buchstaben *x* und *z* bezeichnet. In die dadurch gebildeten Tütchen kann man kleine Bouquets (Veilchen o. dgl.) legen, während die Serviette, bei *w* gehoben, mehr als hinreichend Raum offerirt, um darin zwei verschiedenartige Brötchen zu verbergen. Zur Abwechslung können die Täschchen auch zur Aufnahme von Blumenkarten, Menu ꝛc. dienen. Ebensowohl steht es frei, wenn die Serviette für eine Dame bestimmt ist, ein größeres Bouquet in das „Füllhorn" zu legen.

8. Der Pantoffel.

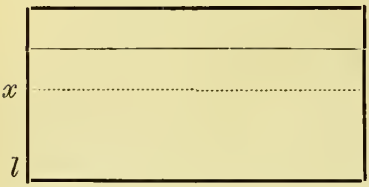
Man verfährt genau so, wie auf Seite 29 („Wiener Würstchen") angegeben. Dann schlägt man von jedem der beiden unteren Theile ungefähr ein Drittel, und dieses nochmals um. Die sich ergebende Form wendet man vorsichtig um und hat dann das vorgezeichnete Detail vor sich. Schiebt man nun die beiden Endpunkte *a* und *b* zusammen, so entsteht unterhalb der Spitze des Dreieckes eine Falte und durch diese der Pantoffel, wie ihn Fig. 1 zeigt. In den Fond steckt man ein Sträußchen o. dgl.

9. Der Fächer.

Die Serviette wird doppelt zusammengelegt; doch läßt man den oberen Theil nicht genau auf den unteren treffen, sondern gegen

denselben etwa vier Finger breit zurückstehen. Dann legt man (vgl. nebenstehende Figur) die Ecken l und *m* auf die Punkte *x* und *z*, wodurch eine Falte entsteht, welche durch eine punktirte Linie ersichtlich gemacht ist. Darauf schreitet man an das Brechen der Falten und zwar bringt man, gegen die Mitte zu vorgehend, an jeder Hälfte so viele derselben an, als sich symmetrisch placiren lassen, ohne zu schmal auszufallen. Es wird also von der Größe der Serviette abhängen, ob man vier, fünf oder mehr Falten zu machen habe. Diese werden tüchtig gepreßt, die Wurzel (Mittelpunkt unten) festgehalten, die einzelnen Falten hübsch geordnet und aneinandergereiht und schließlich stellt man den Fächer auf, wie Fig. 2 zeigt.

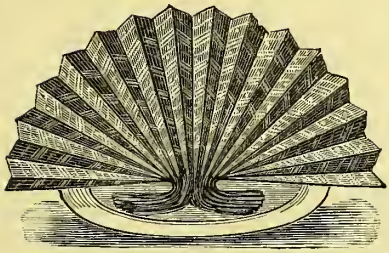
1.



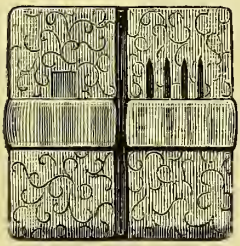
10. Die Cigarrentasche.

Man legt die Serviette der Länge nach zusammen. Dann noch einmal, doch ohne Rand an Rand zu fügen, sondern es wird der aufliegende Theil zwei bis drei Finger breit zurückgeschlagen, wodurch ein Mittelgürtel *a*—*b* entsteht. Nun wendet man die so gewonnene Form um, bringt die Enden in der Mitte zusammen und bricht jeden Theil noch einmal um. In die Gürteltaschen können Tafelkarten, Veilchensträußchen o. dgl. gesteckt werden; in erster Linie jedoch: Cigarren.

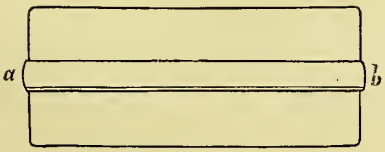
Das Serviettenlegen.



9. Der Fächer.



10. Die Cigarrentasche.



Tafeldecken und Serviren.

Dritter Abschnitt.

Tafeldecken und Serviren.

Gleichwie Anmuth, natürlicher Anstand und gesellschaftliche Bildung der Hausfrau sich nirgends so sprechend wiederspiegeln, als in der Art und Weise, wie sie ihre Gäste empfängt und bewirthet, und nichts einen wohlthuenderen Eindruck übt, als eine geschmackvolle Anordnung der Stätte, welche beredtes Zeugniß giebt von ihrem kundigen, häuslichen Wirken, ebenso empfiehlt es nicht minder den Hôtelier und seine Bediensteten, vom Ersten bis zum Letzten, wenn aus Allem und Jedem, was bereits auf der Tafel ist oder erst auf die Tafel kommt, eine gewisse Accuratesse hervorleuchtet, so daß der Gast, vorweg angemuthet, sich bald ganz behaglich fühlt.

Beginnen wir mit dem Tischzeug und Tischgeräth! In dieser Richtung müssen wir sagen: Blendender Damast, kostbare Geräthe, prächtige Blumenvasen und Aufsätze gewähren zwar den erfreulichsten Anblick; doch der Comfort liegt nicht allein in dem Gesuchten und Kostspieligen. Ist das für einen Gegenstand verwendete Material schön, dann kann es auch minder werthvoll sein, sobald es selbst den Zwecken höherer Anforderungen gerecht wird. Aus diesem Grunde ist es nicht kurzweg zu tadeln, wenn man in vielen Familien, selbst der besseren Stände, und Hotels Chinasilber findet, was allerdings in feinsten Häusern nicht vorkommen darf, wo nur Solides Eingang finden soll.

Die Gegenwart ist übrigens hierin sehr nachsichtig geworden. Das Zeitalter der goldenen und silbernen Schüsseln und Prunkgeschirre ist vorüber, und schönes Porzellan thut denselben Dienst, wenn es auch nicht direkt aus China stammt. Desgleichen lassen Bestecke, die nur versilbert sind — abgesehen von der kürzeren Dauerhaftigkeit — nichts zu wünschen übrig, wenn sie gut be-

handelt werden! Dagegen ist eine Zusammenstellung von echtem und Chinasilber unzulässig.

Einladend und zierlich präsentirte Gerichte, und wenn dieselben noch so gut gewählt wären, reichen trotzdem noch nicht hin, sich den Dank seiner Gäste zu sichern, sondern rastlose Aufmerksamkeit und zuvorkommendes Benehmen tragen wesentlich dazu bei, rückhaltslose Anerkennung zu ernten und die Gäste zu fesseln, welche dann gewiß gerne wiederkommen werden.

Das Wie der Zusammenstellung des Menu und seine Gänge ist eine Aufgabe der Küche im engsten Sinne, so daß an dieser Stelle nur von dem Wie des Tafeldeckens und Servirens die Rede sein soll und wir möchten rathen, die sämmtlichen Kapitel zu lesen; denn der Kern jedes Kapitels birgt Neues und die gebrachten Rathschläge und Winke ergänzen sich wechselseitig; ist doch z. B. das splendidere Mahl im Grunde nur die reichere Auflage des gewöhnlichen, welches jeder Tag bringt, in gewählterer Form, welche in der Festtafel ihren Gipfelpunkt erreicht. Der Unterschied besteht nur darin, daß eine Mahlzeit für Wenige aus wenigen, aber besonders geeigneten, ein Gastmahl hingegen aus vielen Speisen bestehen soll, so daß Jeder nach seinem Geschmack wählen kann.

Wir wollen allmälig zum „Parnaß des Genusses" vorschreiten und dabei namentlich dasjenige hervorheben, was die betreffende Mahlzeit charakterisirt.

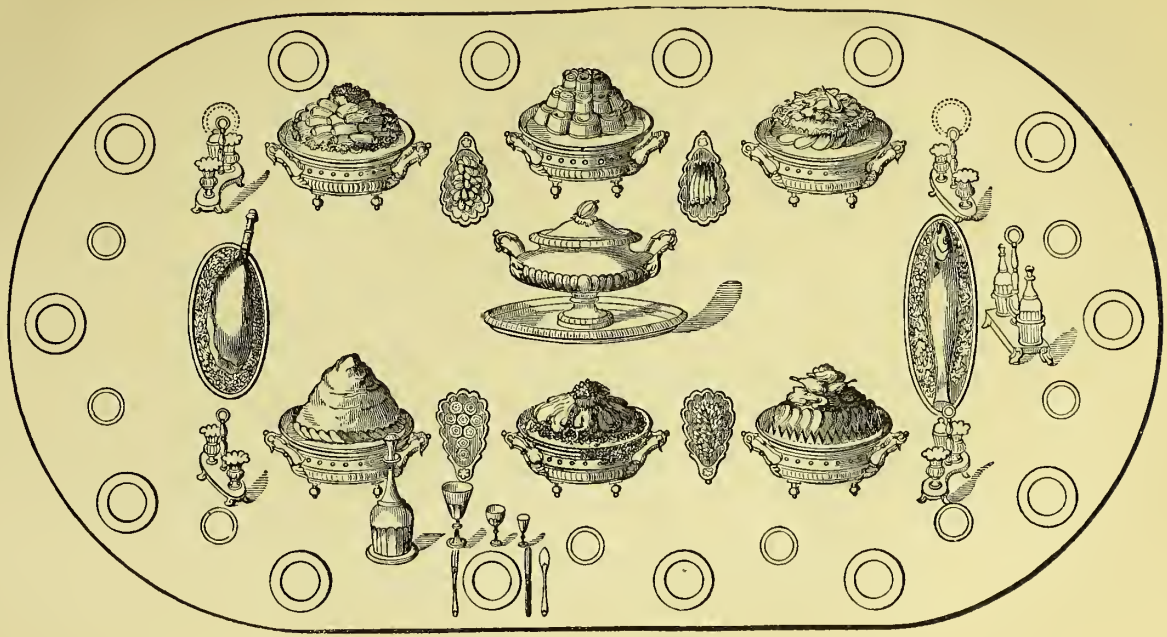
Sprechen wir also von der Frühstücks-, Mittags-, Gesellschafts- und Abendtafel.

Ohne fremden Sitten blind das Wort sprechen zu wollen, sei immerhin gern wahrgenommen, was bei anderen Nationen für fein gilt und was fein ist, ist ja Sitte!

Mittagstisch.

In bürgerlichen Haushaltungen, wo um die Mittagsstunde gespeist wird, muß bis dahin sämmtliches Tischzeug und Geräth in pünktlichster Ordnung und an Ort und Stelle sein; denn nichts ist unerquicklicher, als das Nachholen einzelner Gegenstände. Dies zeugt nur von Inaccuratesse und erzeugt den Vorwurf der Nachlässigkeit.

Das Tischtuch muß von sauberer Hand faltenlos auf dem Tische ausgebreitet werden und zwar so, daß es nach allen Seiten gleichmäßig herabhängt. Um den Tisch zu schonen, legt man für



Mittagstafel.

heiße Schüsseln einige Unterlagen hin. Sollten auch kleine Kinder mitessen (solche müsse in der Regel apart gespeist werden) dann wird die für sie bestimmte Stelle zur Schonung des Tischtuches durch eine Auflage von Wachstuch geschützt.

Für jede Person legt man nahezu an den Rand des Tisches einen flachen Teller. Diese Teller, welche vorher mit einem reinen Lappen nachzureiben sind, müssen von einander gleichmäßig entfernt sein, auf daß jede Person sich frei und ungenirt bewegen, auch die vorgesetzten Tischgegenstände leicht erreichen könne.

Auf den flachen Teller legt man in der Form eines Dreiecks oder zusammengerollt und in ein Band gesteckt die reine Serviette. Das Brödchen kann daneben hingelegt oder vorher der Serviette einverleibt werden, wo dann das Serviettenband natürlich wegfällt. (Vergl. die Kunst, Servietten zu legen.) Zur Seite des Tellers legt man, ganz nahe, links die Gabel, rechts Messer und Löffel, oder Messer, Gabel und Löffel, geordnet auf einem Messerbänkchen. Die Vorlegelöffel werden seitwärts dahin gelegt, wo später die Gemüseschüssel Platz finden soll, und einen Teller mit einem scharfen Tranchirmesser placirt man neben die Fleischschüssel. Hinter jeden Teller stellt man ein Wasser- und ein Weinglas hin und Wasserflaschen in entsprechender Anzahl. Salz, Pfeffer, Senf, Essig und Oel werden möglichst symmetrisch vertheilt, dann die erforderliche Anzahl von Stühlen angerückt und das Zeichen zum Aufgeben der Suppe gewärtigt, für welche ein ausreichender Stoß tiefer Teller neben der Suppenterrine in der Mitte des Tisches steht. Werden zwei Terrinen gebraucht, dann stellt man sie in den Fond des oberen und unteren Endes der Tafel, doch immerhin nur so weit von einander, daß Personen, welche in der Mitte sitzen, dieselben noch gut erreichen können.

Die Suppe wird nach altherkömmlicher Sitte, welche sich „von Geschlecht zu Geschlecht" forterbt, von dem Hausherrn oder von der Hausfrau aufgefüllt. Gebräuchlicher ist das Letztere. Dabei zu sitzen mag schicklicher sein, aber es ist unnatürlich. (Wir sprechen hier vom einfachen, bürgerlichen Hausstand.) Die Teller dürfen nicht bis an den oberen Rand gefüllt werden; dies wäre unfein. Bequemer und angenehmer ist es, wenn die Suppe an einem Nebentische aufgefüllt wird. Dies ist auch in den Gasthöfen der Fall. Die Suppe wird brühheiß auf den Servirtisch gestellt und der Hotelier oder der Oberkellner versorgt Teller für Teller, während dieselben von den Kellnern, welche überhaupt jeden

seiner Winke zu beachten haben, an die gegenwärtigen Gäste verabreicht werden. Schließlich wird die Terrine gut zugedeckt (wenn geleert durch eine zweite frisch angefüllte ersetzt) und nur zu dem Zwecke geöffnet, um Hinzugekommenen neue Portionen zugehend zu machen. Gilt es bei einem Familiendiner auch Austern zu serviren, so pflegt man diese eine Stunde zuvor aufzumachen. Man versieht jeden Teller mit zehn bis zwölf Stück nebst den Citronenschnitten dazu. Serviren kann man Austern nach Belieben, vor oder nach der Suppe, doch müssen solche stets, bis kurz vor dem Auftragen an einen kühlen Ort gesetzt werden.

Vor dem Dessert wird alles Ueberflüssige von dem Tische entfernt (z. B. Essig und Oel ꝛc.). Das Tischtuch wird mit einer Serviette oder einer Bürste für den Nachtisch in Stand gesetzt. Das Dessert hat man inzwischen sammt den kleinen Messern und Gabeln auf das Buffet oder auf den Servirtisch niedergesetzt.

Folgt auf das Dessert Caffee, so kann derselbe an dem Tische selbst oder, was feiner ist, in einem anstoßenden Gemache eingenommen werden. — So viel über das häusliche Mahl oder die gewöhnliche Mittagstafel.

Da es sehr schwer ist, stehende Regeln über das Anordnen der Tafel zu geben, weil es von den mannigfachsten Verhältnissen abhängt, so wird es gut sein, wenn bei dem Arrangement eines splendideren Mittagstisches auch unser nachfolgendes Kapitel über die: „Gesellschaftstafel" mit zu Rathe gezogen und daraus dasjenige benutzt wird, was für die Ergänzung gehegter Wünsche am geeignetsten erscheint.

Unser Bild zeigt andeutungsweise das Arrangement einer Mittagstafel für vierzehn Personen. Neben jedem flachen Teller bemerken wir einen wir einen Dessertteller für Backwerk, Obst, Käse und dergleichen. Die Pfeffer- und Salzbehälter sind symmetrisch in die vier Ecken der Tafel vertheilt, deren Mitte, umgeben von Crystallschalen, die Suppenterrine einnimmt. Die im Geviert aufgestellten vier Crystallschalen enthalten getrocknete Trauben (Malaga-), kleine Forellen, Compot und frische Trauben. Zu beiden Seiten der Terrine, in regelmäßiger Entfernung sehen wir Schinken und Fisch. Bei dem letzteren steht der Behälter mit Essig und Oel, welcher nach Beendigung des Ganges, falls später kein Spargel folgt, wieder entfernt wird. Endlich bemerken wir, einander gegenüber, in symmetrischer Reihenfolge hüben

und drüben je drei Tafelaufsätze mit verschiedenem Backwerk, candirten Früchten, Obst, kaltem Pudding, Confituren und Torte.

Wenn es der Raum gestattet, werden die beiden Enden der Tafel mit niederen Vasen oder Blumen in gefälligen Schalen geschmückt.

Bei einem Couvert — für uns das Muster — steht zur Linken des Tellers eine Wassercaraffe und oberhalb desselben befinden sich drei Gläser für Bordeaux, gewöhnlichen Tischwein, Madeira oder dergl. Je nach dem Luxus einer Tafel werden nämlich drei bis fünf Gläser gesetzt und zwar: ein Wasserglas, ein Glas für Tischwein, eines für Rothwein, eines für Champagner und ein Madeiragläschen. Rheinwein wird apart in Römern servirt.

Nach der Suppe stellt man in die Mitte der Tafel das Rindfleisch, welches mit einigen kleinen Tellerchen mit kaltem Imbiß (hors d'oeuvres) umgeben wird. Auf diesen Tellerchen (Assietten) können je nach der Jahreszeit Radieschen, Hopfenkeimchen, kleine saure Gurken (Znaimer Gurken), Blumenkohlröschen, Zwiebelchen, kalter Meerrettig u. dergl. m. angerichtet werden.

Die Weinflaschen vertheilt man, je nach der Personenzahl — von Wassercaraffen unterbrochen — so auf dem Tisch, daß jedesmal eine Flasche Rothwein und eine Flasche Weißwein zwischen die Couverts zu stehen kommen. Feinere Weine giebt man später in etikettirten Flaschen auf den Tisch. An der Table d'hôte pflegt man entweder vornherein zu jedem Couvert eine Bouteille Wein hinzustellen oder es wird mit der Weinkarte in der Hand bei jedem einzelnen Gaste angefragt, welcher Wein demselben beliebt. — Backwerk und dergl. machen zuletzt die Runde, ohne vorher die Table d'hôte zu zieren, auf welcher jedoch immerhin kalte Puddings ꝛc. Platz finden können.

Körbchen mit Rundstücken (Mundbrödchen), dann Dosen mit gestoßenem Zucker können auf dem Tisch selbst placirt oder auf einem Servirtische stehen gelassen und auf Begehr gereicht werden.

Je gefälliger das Arrangement des Ganzen, desto förderlicher für den Ruhm des Hauses.

Gesellschafts-, Fest-, auch Hochzeitstafel (Diner).

Zu einem größeren Mittag- oder Abendessen werden die Gäste zwei bis drei Tage vorher eingeladen, um rechtzeitig den vollständigen Speisenzettel entwerfen und dabei ihrer Anzahl erschöpfend

Rechnung tragen zu können. Die Einladungen dürfen also für keinen Fall erst im letzten Augenblicke geschehen.

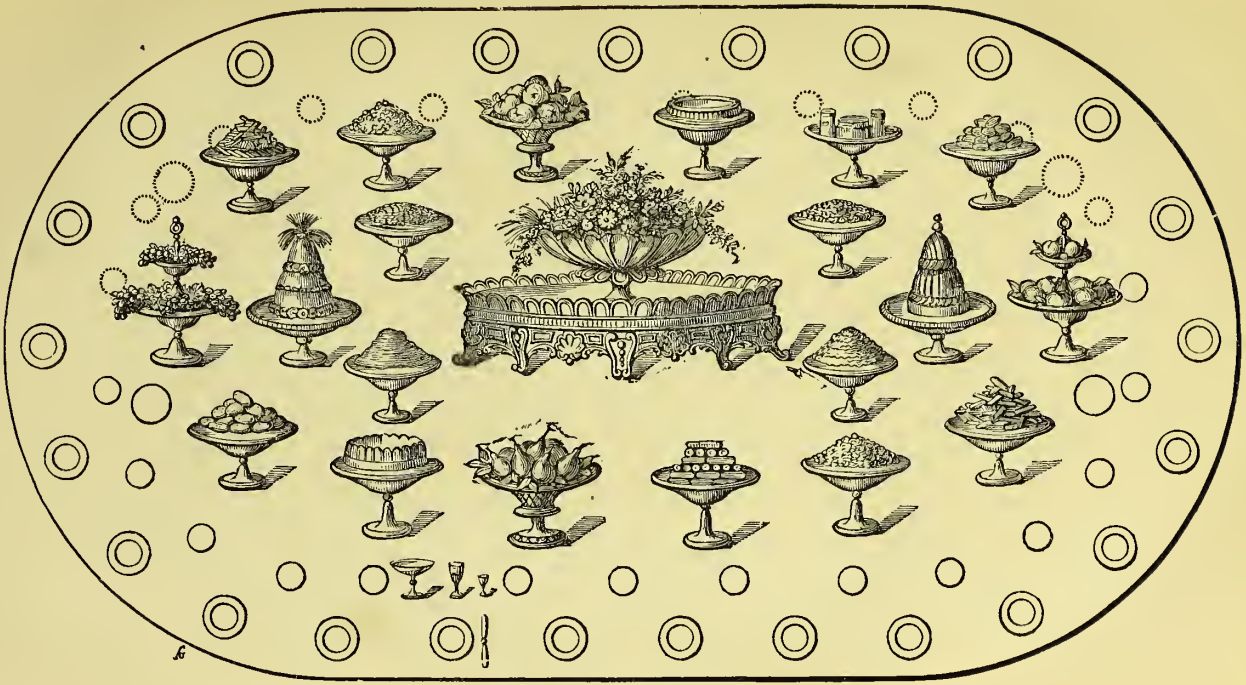
Am Tage vor dem Erscheinen der Gesellschaft ist es Pflicht der Hausfrau, einen eingehenden Blick auf das oder die Speisezimmer zu werfen, denn es muß Alles sauber und in schicklicher Ordnung sein. Eine Hauptbedingung ist es, daß die Tische fest stehen, weil nichts ungemüthlicher ist, als ein wackeliger Tisch.

Sämmtliche Geschirre und Geräthe, also: Silber, Porzellan, Glas, Crystall ꝛc. müssen sorgfältig durchgesehen und gereinigt, Beschädigtes entfernt und durch Gutes ersetzt werden. In der Küche muß man genau wissen, wie die Gänge auf einander folgen und das zum Anrichten erforderliche Geschirr muß bereits ordnungsmäßig zur Hand sein. Warme Speisen müssen so heiß wie möglich auf die Tafel kommen, weshalb die für solche bestimmten Schüsseln, Platten ꝛc. vorher zu erwärmen sind; auch die Teller für die Gäste sollen erwärmt werden. Zu diesem Zwecke befinden sich in vielen Hôtels Tellerwärmer, d. i. breite, niedere Oefen mit einer oberen oder mehreren inneren Platten zur Aufnahme der Teller, theils mit, theils ohne Thüren, immer jedoch, weil sie im Speisezimmer sich befinden, von salonmäßiger Ausstattung. Es läßt sich nichts Bequemeres und Praktischeres denken.

Man thut wohl daran, die Tafel schon Tags vorher geschmackvoll und elegant zu decken, Servietten zu legen ꝛc., doch muß das betreffende Zimmer, damit sich kein Staub entwickelt, sorgfältig verschlossen bleiben.

Die Tafel kann länglich oder in Hufeisenform gestellt werden. Letzteres empfiehlt sich namentlich bei beschränktem Raum. Die Breite des Tisches soll womöglich mehr als den unbedingt erforderlichen Raum enthalten, damit die Schüsseln anstandslos Platz darauf finden. Das Tischzeug muß, wenngleich nicht neu, doch fein und sauber gewaschen sein. Man legt unter das Tafeltuch eine Friesdecke und dämpft so das Klirren der Teller. Eingedenk der Bequemlichkeit der Gäste rechnet man, wenn es irgend angeht, $^2/_3$ Meter Raum für jede Person zum freien Bewegen, doch sind $^3/_5$ Meter wünschenswerth, um das Serviren zu erleichtern. — Der Servirtisch darf nicht zu nahe an der Tafel stehen. Auf demselben, oder auf der Tafel selbst findet auch der Champagner-Kühler seinen Platz.

Die Plätze werden mit stilvollen Tischkarten bezeichnet, welche (auf der Rückseite) auch das Menu enthalten können. Diese Kar-



Gesellschaftstafel.

ten, welche in unzähligen sinnigen und widersinnigen Formen den Markt begrüßen, kann man auch der Serviette einverleiben. (Vgl. Serviettenlegekunst.) Bei der Vertheilung der Plätze ist weniger auf den Rang der Geladenen, als auf das Gedeihen der Conversation zu sehen. Die Ehrenplätze befinden sich in der Mitte der Tafel. Hausherr und Hausfrau nehmen an dem Scheitel und an dem Ende der Tafel Platz; es gewährt Beiden die beste Uebersicht. Die Gastgeber müssen jedoch ihre Anordnungen in Küche und Keller so getroffen haben, daß sie nicht gezwungen werden, jeden Augenblick ihren Platz zu verlassen. Auf diese Art ist ein Oben und Unten zu erreichen, welches die besten Früchte trägt, namentlich, wenn gesprächige, geist- und humorsprühende Personen, von einander getrennt, nach allen Richtungen vertheilt sitzen. Bei kleinen Gesellschaften überläßt man es der Willkür der Gäste, ihre Plätze zu wählen.

An der Table d'hôte pflegt der Oberkellner den Gast zu dem ihm zugedachten Platze zu geleiten. Am angenehmsten ist es jedoch, wenn die Plätze (z. B. analog den Zimmernummern) nummerirt werden, damit der Gast nicht veranlaßt ist, jeden Tag an einem anderen Ende der Tafel Platz zu nehmen. Es ist dies auch eine Erleichterung für den Oberkellner und geschieht die Nummerirung am schicklichsten auf den Serviettenbändern, namentlich wenn sie von Metall sind. Der Oberkellner geht schließtich von Stuhl zu Stuhl, verzeichnet die verabfolgten Couverts und übt dabei die leichteste Controlle, ob der vorgesetzte Wein getrunken worden sei oder nicht, oder welcher andere Wein Abgang fand, während er sich Alles, was außer dem „Menu" verabreicht wird, sofort notirt.

Die Aufforderung, zur Tafel zu schreiten und das Zeichen zum Aufbruch von der Tafel ist ein Prärogativ der Hausfrau. Im Falle sich die Gäste dann in ein anderes Zimmer begeben, um den Caffee oder Gefrorenes zu nehmen, so hebt die Hausfrau mit einigen verbindlichen Worten die Tafel auf, doch muß vorher das Dessert wiederholt erfolglos servirt worden sein.

Im Hôtel zeigt die Tischglocke den Beginn der Table d'hôte an und der Menuzettel die Reihenfolge der Speisen. Diesen in französischer Sprache zu schreiben ist eine entbehrliche Gewohnheit, oder bedarf etwa unsere gute deutsche Küche der französischen Schminke? Ein Anderes ist es da, wo die Gesellschaft sich aus aller Herren Länder rekrutirt, an kaiserlichen, fürstlichen und Diplomatentafeln ꝛc. und dabei die romanische Race vorherrscht,

oder in besonders stark frequentirten Hôtels. Zum Beweise des hier Gesagten kann man mit einiger Bestimmtheit annehmen, daß oft unter vierzig Gästen nicht das Fünftel den französischen Speisezettel versteht und weiß, daß z. B. unter Grives ein paar ganz gewöhnlicher Krammetsvögel mit Brotkrusten, oder unter: »Cotelettes d'agneau aux petits pois à l'Anglaise«: Lammscoteletten mit Pflückerbsen verstanden sind. Unsere viel gerühmte deutsche Kost nimmt sich in diesem französischen Schnürleibe in der That wunderbar närrisch aus.

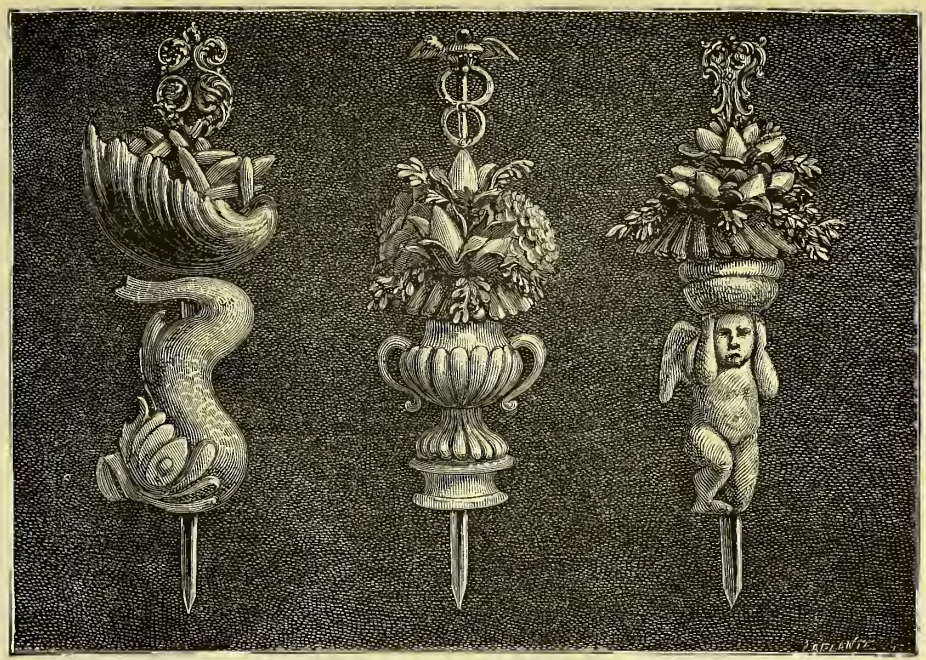
Gewöhnlich ziehen sich nur die Herren zurück und greifen zur Cigarre. Dabei wird, nach türkischer Sitte, auf einem Brett, in ganz kleinen Schalen mit goldenen Löffelchen der Mokka servirt, welcher siedend heiß sein muß, da er nicht sofort an die Lippen gesetzt wird. Die Damen nehmen den Caffee mit Rahm und finden Zucker und Rahm bereitgestellt, während die Herren mit einem Gläschen Cognac den Schluß machen.

Unser Bild zeigt eine Gesellschaftstafel für 25 Personen. Die Mitte ziert ein silberner Tafelaufsatz mit Blumen. — (Künstliche Blumen erfüllen auf der Tafel denselben Zweck, wie natürliche, soll doch nicht der Geruchssinn bestochen werden; dem letzteren entspreche das Aroma der duftenden Speisen.

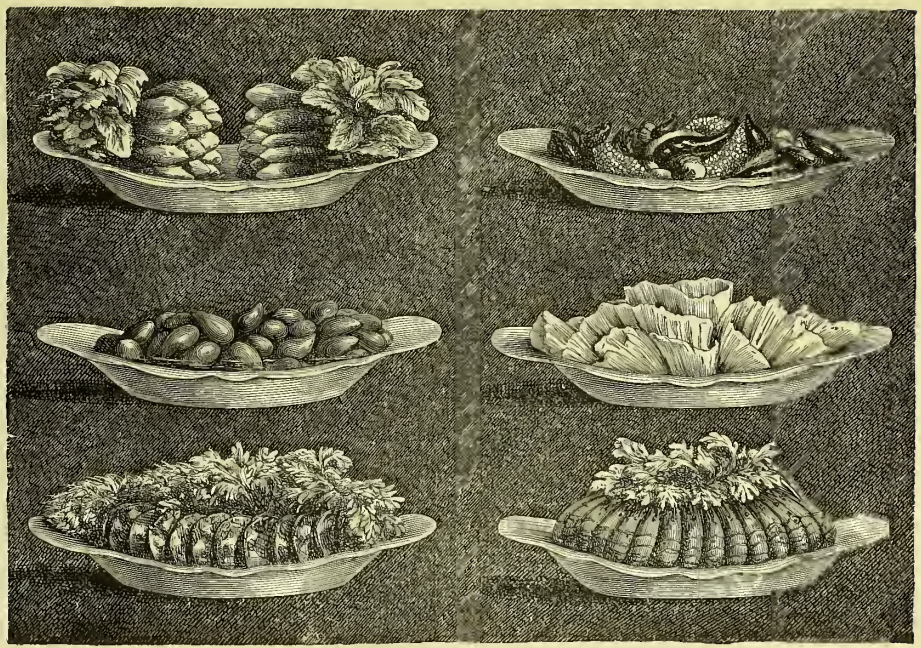
Wenn wir die Gerichte in Betracht ziehen, welche zugleich zur Zierde der Tafel und des Büffets dienen, so stoßen wir auf eine so große Auswahl, daß wir uns unter Hinweis auf das weiter unten genannte Kochbuch, welches die trefflichsten Recepte der Bereitung und noch weitere Beispiele enthält, damit begnügen müssen, die nachfolgenden anzuführen. Dieselben sind auf unseren verläßlichen Abbildungen genau nach der Natur aufgenommen, so daß jede der Zeichnungen zugleich die sprechenste Erklärung des Gegenstandes, also ihrer selbst ist.

Auf Silberspießchen gesteckte frühreife Wurzeln.

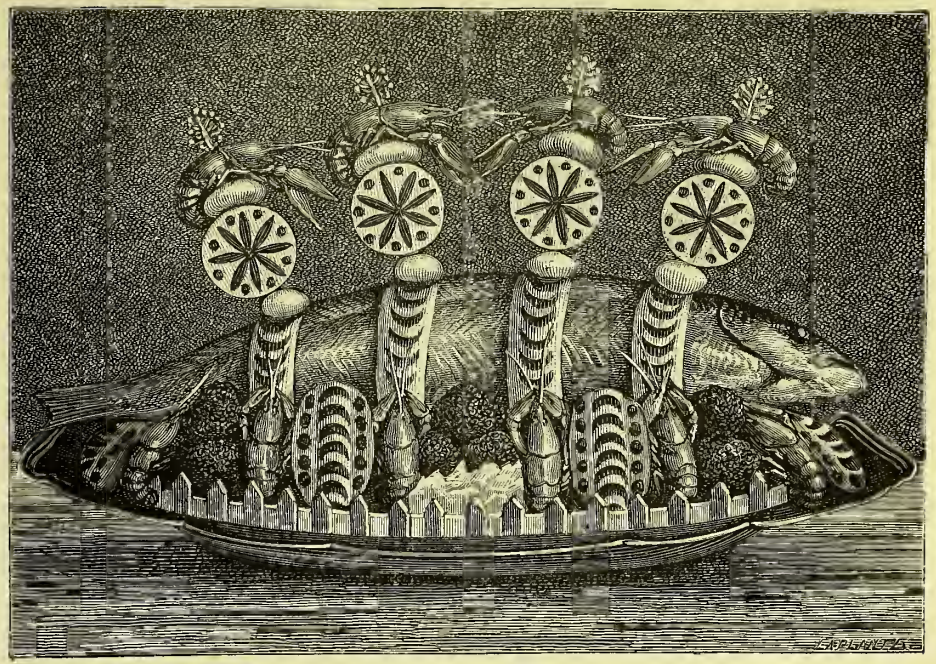
Elegante Silberspießchen werden je nach Bedarf zum Schmucke der Braten verwendet. Ihr Inhalt kann ein verschiedener sein, je nachdem sie für Zwischenspeisen, kalte oder warme Entrées u. s. w. dienen. Im Frühjahre pflegt man namentlich den Wurzeln sich zuzuwenden und versieht die Silberspießchen, wo dies angezeigt ist, mit Radieschen, Zuckerschoten, Blumenkohlröschen, Rapunzeln u. s. w.



Auf Spieß gesteckte frühreife Wurzeln.

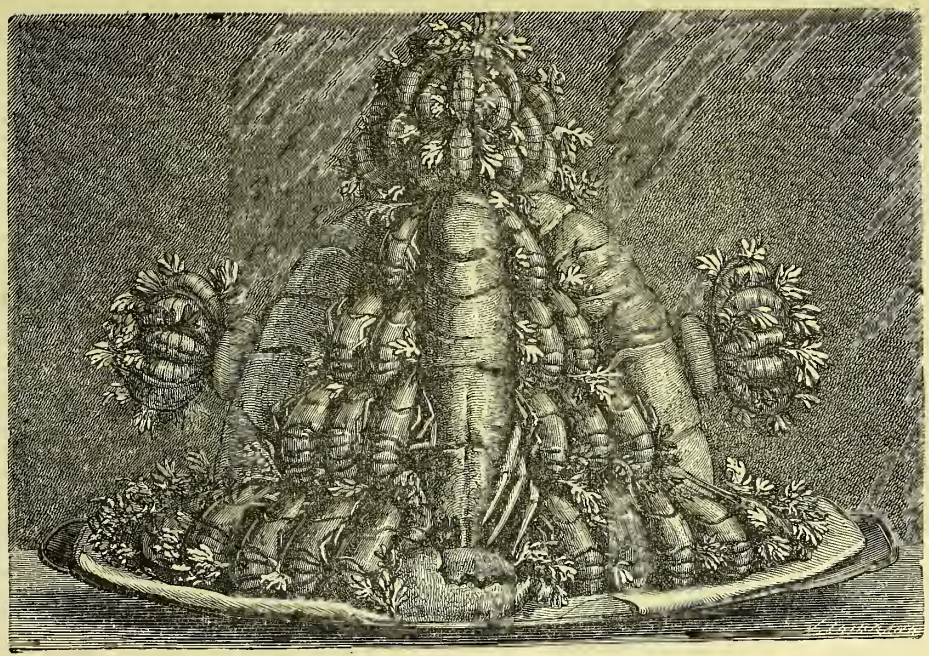


Vor- und Zwiſchen-Gemüſe.



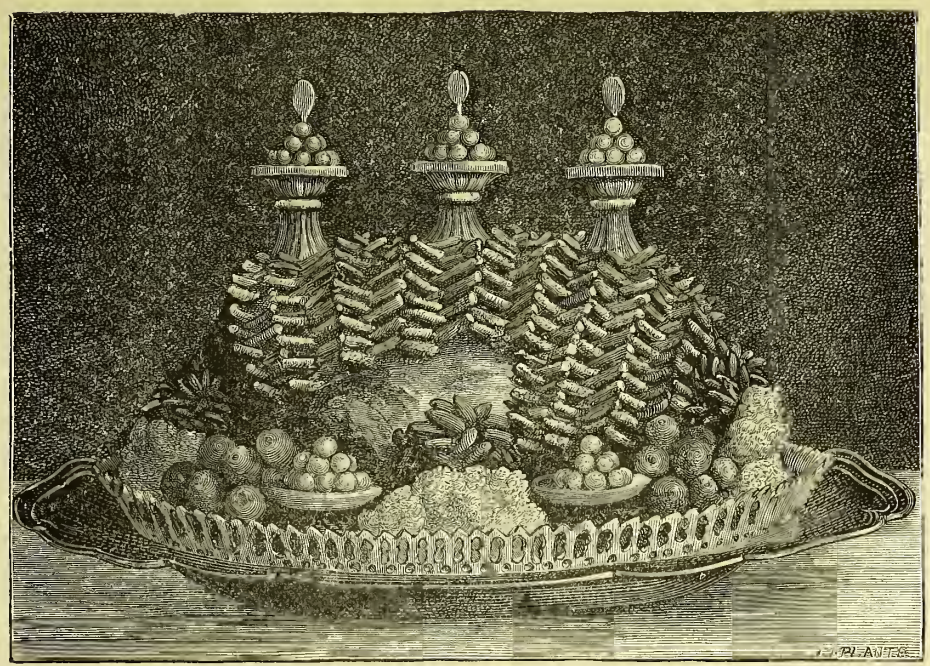
Lachs à la Chambord.

Lachs in Mayonaise.



Krebs-Pyramide.

Fiſch, Krebs und Hummer als Zwiſchen-Gericht.



Aufgerichteter Lendenbraten à la jardinère.

Vor- und Zwischengerichte.

Diese sollen gleichfalls stets gefällig arrangirt auf die Tafel kommen. Jede Schüssel, gleichviel ob sie Rettig, Fischdelikatessen, Feldsalat, geschälte Gurken oder ein Busch Krebse, verziert mit junger Petersilie, und glacirte Kalbstendrons mit Sauerampfer-Piécen enthält.

Lachs à la Chambord.

Hier sehen wir den Lachs auf einer silbernen Schüssel angerichtet, deren Rand mit Aspik-Croutons verziert ist.

Der Rücken ist mit vier Attelletten besteckt, deren mittleren Theil Rosetten und deren oberen Theil Krebse einnehmen, während am Fuße derselben hartgesottene Eier auf dem Rücken des Fisches ruhen, dessen Leib mit vier Bordüren von Aspik umgürtet ist. Rings herum wechseln Krebse mit Gemüse und Fisch- und Rebhühnernocken.

Lachs à la Mayonaise.

Der Lachs ruht auf einem mit Krebsen garnirten Fettsockel. Die Intervallen sind mit frischer Brunnenkresse ausgefüllt. Der Lachs ist mit Mayonaise überzogen und vier Attelletten mit Krebschen zieren, symmetrisch vertheilt, seinen Rücken.

Krebs-Pyramide.

Vier schöne Seekrebse sind durch Holzspeilchen auf eine Schüssel befestigt und zwar so, daß sie eine Pyramide bilden. Die Mitte ist mit Brunnenkresse ausgefüllt, die Spitze und die Intervallen zwischen den großen Krebsen sind mit Taschenkrebsen regelmäßig besetzt und zwei mächtige Attelletten vervollständigen das Ganze.

In ähnlicher Weise ist die Pyramide aus Fischkrebs und Hummer zusammengesetzt und in englischer Butter gebratene Kartoffeln, junges Gemüse ꝛc. vervollständigen den schönen Bau.

Aufgerichteter Lendenbraten à la jardinière.

Derselbe ruht schön glacirt und wohl gespickt auf einer silbernen Schüssel, deren innerer Rand mit einer Bordüre aus weißem,

frischen Mundbrod versehen und mit grünen Bohnen, Blumenkohl, Kartoffeln, Schwarzwurzeln ꝛc. ausgefüllt ist.

Die in den Braten gesteckten drei Säulenportativs sind aus großen weißen Rüben geschnitzt. Auf denselben befinden sich kleine glacirte Florentiner Zwiebelchen, welche mit würfelig geschnittenem Sardellenfilet und Kapern gefüllt sind.

Kalbskopf en naturel.

Kalbskopf mit Hahnenkämmen und Krebsen garnirt.

Auf dem ersteren Bilde erscheint der Kalbskopf seiner Länge nach durchschnitten. Derselbe, einer weißen Braise entnommen und mit derselben bestrichen, ist auf eine silberne Casserolle gelegt. Die Ohren sind abgeschnitten und apart zur Rechten und Linken aufgestellt und das in der Marinade recht weiß abgekochte Hirn wird jedesmal oben darüber garnirt. Frische Petersilie füllt die Zwischenräume aus.

Kühner präsentirt sich die zweite Art, wo gebackener Kalbskopf in seinen verschiedenen Theilen sinnig zum Aufbau der Schüssel benutzt wurde, welche mit Aspikcroutons garnirt ist.

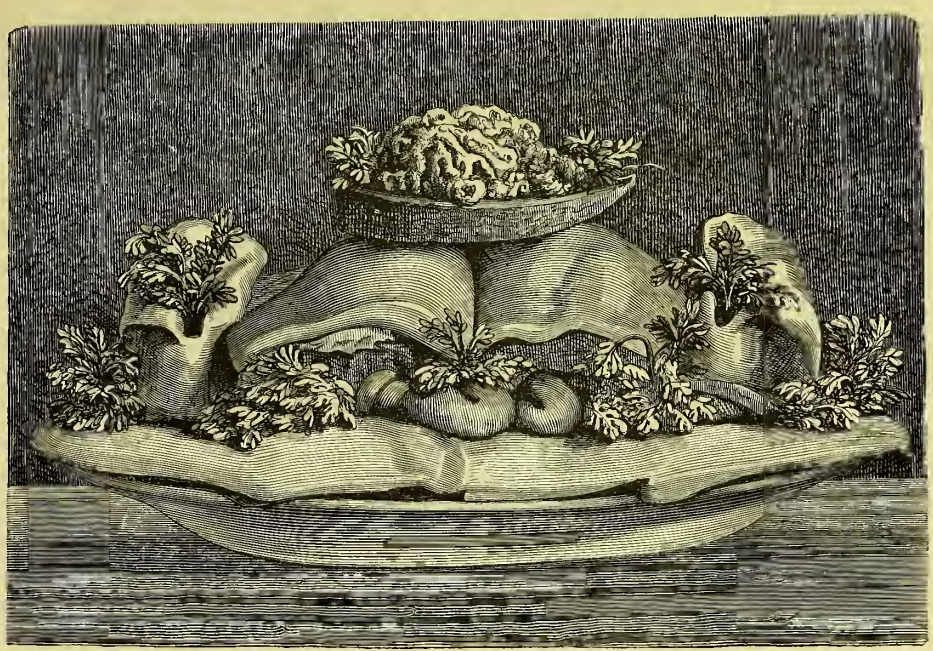
Drei Silberspießchen mit Hahnenkämmen, Krebsen und Trüffeln nehmen symmetrisch die obere Mitte ein und die Wölbung des Schaugerichtes ist durch Krebse in Trüffeln gebildet, während Citronen, Oliven, Gewürzkügelchen u. dgl. die Zwischenräume ausfüllen.

Truthahn-Galantine.

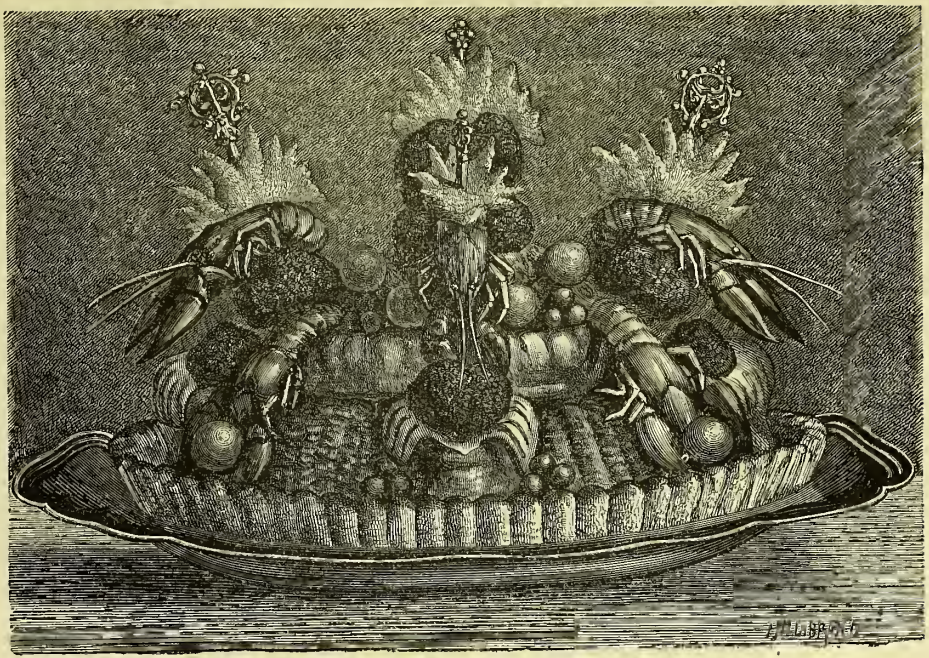
Die Galantine von Truthahn, welche wir auf unserem Bilde sehen, ist auf einen schön verzierten Fettsockel gestellt und zum Schmucke der Tafel oder des Büffets bei großen Tafeln und Bällen bestimmt. Sie ist mit Croutons von Aspik und reizenden Attelletten geziert und imponirt durch ihr gefälliges Aeußere. Brüstchen und Trüffelstückchen machen die Runde um die Vase und eine sinnige Figur krönt sie.

Mailänder Pastete.

Die Timbale, von einer gefälligen Bordure umgeben, steht auf einer silbernen Schüssel. Die Nudeln sind je fünf Centimeter stark und Hühnerbrüstchen schauen daraus hervor. Ueber die Nudeln ist

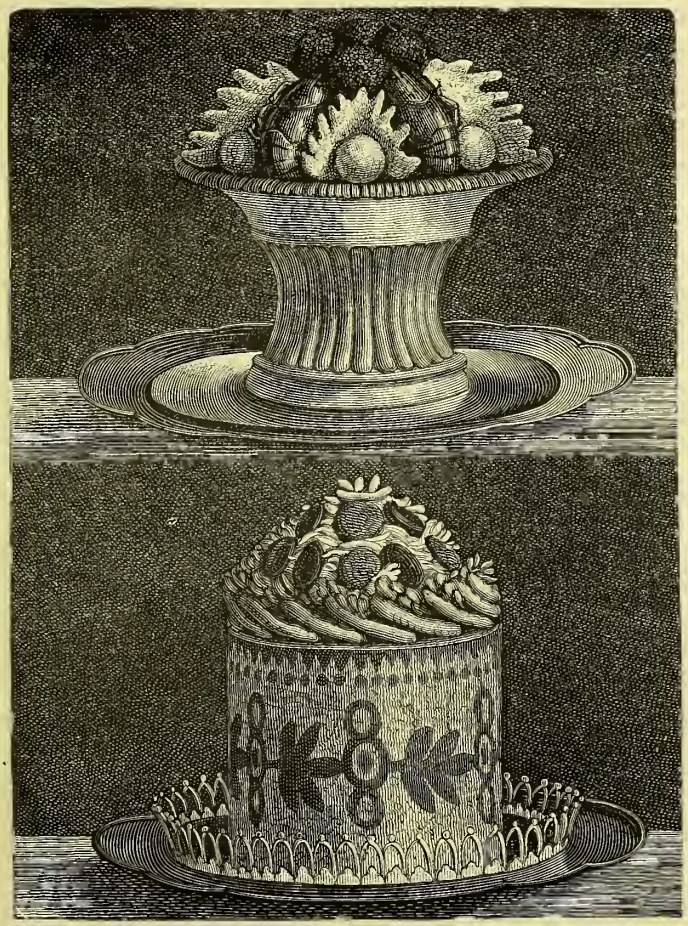


Kalbskopf au naturel.

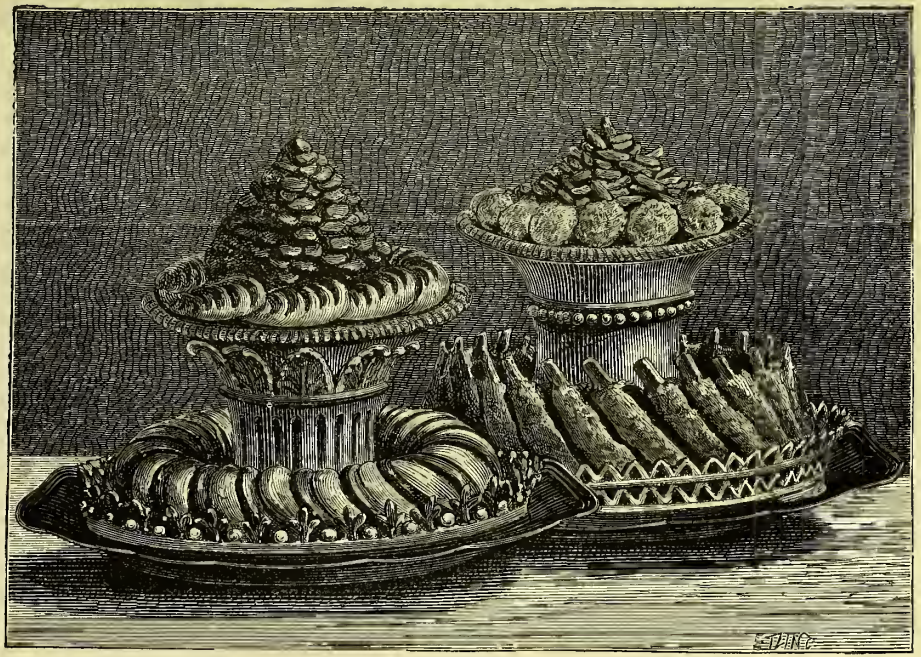


Kalbskopf mit Hahnenkämmen und Krebsen garnirt.

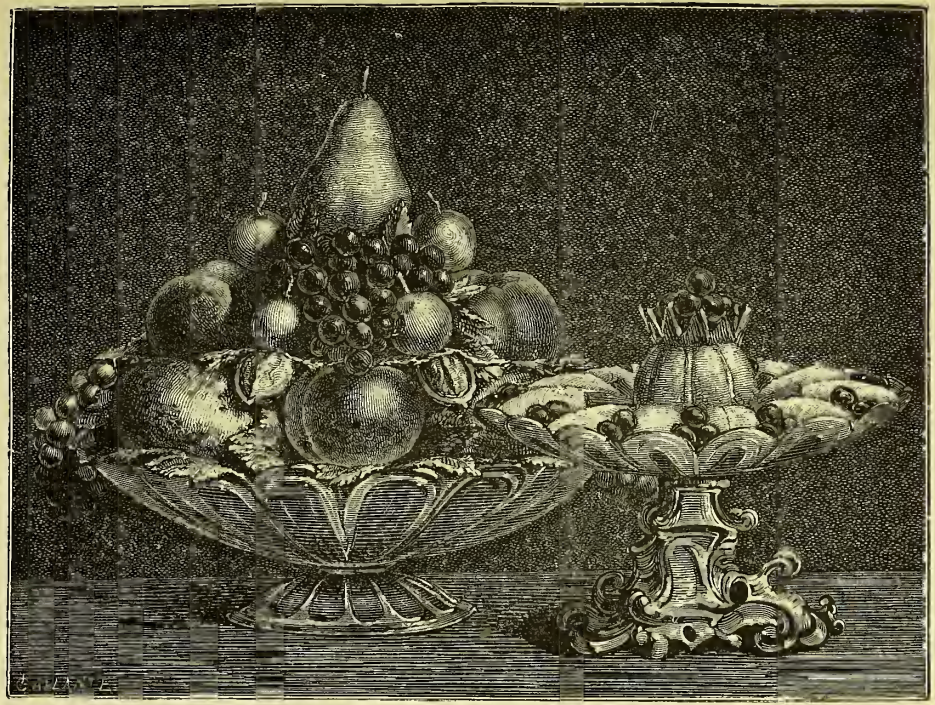
Truthahn-Galatine.



1) Warme Paſtete à la jardinière
2) Mailänder Paſtete.



Getrüffeltes Huhn. Hammelcoteletts mit grünen Bohnen.



Frucht-Dessert.

etwas Demi-Glace gegossen. — Bei der warmen Pastete à la jardinière bemerken wir, daß der Obertheil von Krebsen gebildet ist, an welche Hahnenkämme aus Teig, Trüffeln und Citronen sich anschließen. Die Timbale, deren Füllung das Kochbuch lehrt, steht auf einer flachen silbernen Schüssel.

Getrüffeltes Huhn.
Hammelcotelets mit grünen Bohnen.

Die erstere Pastete ruht auf einer mit Aspik bordirten Schüssel. Die oben im Kranze aneinander gereihten Brüstchen sind mit Trüffeln gespickt und Trüffeln erheben sich aus ihrem Schooße bis zur Spitze.

Die unten auf der Schüssel gleichfalls im Kranze angerichteten Scheiben wechseln regelmäßig mit ebenso vielen gleich großen Stücken von Mundbrod ab, welche in reiner Butter gebacken sind. Auch die sogenannten Unterbrüstchen (filets mignons) können, schön glacirt, bei der Gruppirung in Anwendung kommen. Der Inhalt der Pastete besteht aus einem Hühnerragout.

Die durch unsere zweite Figur veranschaulichten Hammelcotelleten sind auf einer bordirten flachen Schüssel im Kranze angerichtet, die Rippchen nach oben. Sie sind auf beiden Seiten schön glacirt und das Zugemüse besteht aus Blumenkohl und grünen Bohnen.

Frucht-Dessert.

Der Inhalt der Obstkörbe oder Tafelaufsätze für Früchte hängt von der Jahreszeit ab; aber bei jeder Gelegenheit muß es ein gewähltes, tadelloses Obst sein, das auf die Tafel kommt. Ferner ist eine gewisse Symmetrie in der Anordnung desselben geboten, d. h. es liege nicht ebenso da, wie es willkürlich von der Hand geglitten ist.

Unser Bild zeigt dies sehr deutlich und zwar ebensowohl bei dem Arrangement von Birnen, Aepfeln und Trauben (in verschiedenen Sorten), welche, auf Weinlaub ruhend, in einer Fruchtschale von Krystall symmetrisch aufgerichtet sind, als auch auf dem zweiten silbernen Tafelaufsatz, welcher Melonenschnitte mit Pflaumen garnirt enthält.

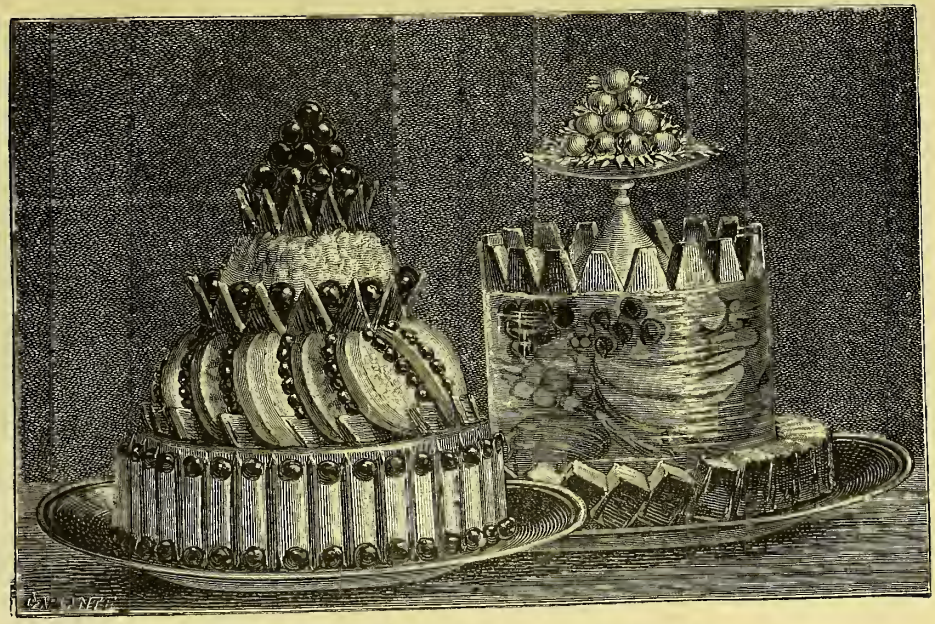
Aufsätze jeder Art müssen so placirt werden, daß sie weder die Aussicht noch die Unterhaltung behindern. Zur Rechten und Linken des Tafelaufsatzes auf dem Bilde figuriren zwei imposante Torten. Neben diesen stehen zwei Tafelaufsätze (einer mit Trauben und einer mit Schälobst). Diese fünf Aufsätze bilden die Mittellinie der Tafel und es schließen sich an dieselben in der Runde noch verschiedene andere Aufsätze mit allerlei gewähltem Backwerk, Puffer, Obst, Butter und Käse an. Die Gläser sind für Wasser, Champagner, Tischwein und Cognac bestimmt. Vier Wassercaraffen stehen, je zwei, an dem oberen und unteren Ende der Tafel regelmäßig vertheilt und bemerken wir des Weiteren:

Das Eßbesteck anlangend, so muß das Silber mit Kreide, das Stahlzeug mit Hammerschlag Tags vorher gereinigt worden sein. Zum Schutze des Tafeltuches kann man Messer und Gabel auf Bänkchen von Silber oder Glas legen und etwas entfernt davon den Löffel, rückenabwärts, wegen bequemeren Erfassens.

Für jeden Gast liege ein flacher Teller bereit mit tadellos reiner, feiner Serviette und auf dem Dessertteller ruhe ein Theelöffel.

Nach französischer Sitte werden sämmtliche Speisen in drei Gängen zugleich servirt. Im Grunde besteht die französische Manier darin, daß sämmtliche Speisen ihrer Reihenfolge nach in zwei bis drei Gruppen servirt werden und auf der Tafel stehen. Von dieser luxuriösen Sitte ist man in Deutschland jedoch bereits vielfach abgekommen, weil die Gerichte meistens zu früh auskühlen, während das lästige Warmhalten derselben sich durch den hiedurch erzeugten, eigenthümlichen Nachgeschmack verräth. Man servirt möglichst geräuschlos (es ist wohlgethan Laufteppiche zu legen) von links und entfernt die Teller und Bestecke von rechts. Das Wechseln der Teller darf insbesondere dann nicht unterbleiben, wenn der Gast Messer und Gabel auf demselben zurückließ; das gebrauchte Besteck wieder auf seinen Teller zurückzulegen,wäre mehr als unschicklich.

Man beginnt mit dem Serviren bald an einem, bald an dem anderen Ende der Tafel; dann wieder bei der äußeren oder der inneren Mitte. Meistens wird bei der zur Rechten des Hausherrn (des Hôteliers ꝛc.) sitzenden, vielleicht ältesten Dame (bei gewissen Festlichkeiten bei der Patronesse) der Anfang gemacht, während eine zweite Person an der entgegengesetzten Seite dasselbe thut. Bei Hochzeiten beginnt man bei dem Brautpaar. Bedient nur eine Person, dann reichen die Gäste wohl leichte Schüsseln einander selbst weiter. Die Servirenden müssen auf Wunsch und Begehr der Gäste ununter-



Frucht-Aufsatz von Aepfeln. Frucht-Pastete.

brochen aufmerksam sein und es verstehen, diesen zuvorzukommen. Im Hôtel ist der Hauptaugenmerk auf das Ganze Sache des Oberkellners, dem nichts entgehen darf, was auf die Tafel gebracht wird und ohne dessen Einwilligung oder Wink auch nichts entfernt werden darf. Derselbe muß daher mit den ihm zugetheilten Kellnern ununterbrochen in Rapport stehen.

Sämmtliche Gläser und Caraffen sollen je ihrer Form und ihrem Muster nach Zusammengehörigkeit zeigen, d. h. ihre Zusammenstellung soll nicht, kraus, einer Ausstellung von verschiedenen Glasobjecten gleichen.

An allen Ecken und Enden der Tafel muß strenge Symmetrie herrschen, insbesondere, was die fortgesetzte allerdings eintönige Wiederkehr von Tellern, Gläsern und Bestecken betrifft. Bei keinem Couvert darf — wenn die Tafel groß ist — ein Salzfaß fehlen und Brödchen sollen in verschiedenen Arten vorhanden sein.

Bei feinen Gastmählern werden nur Weine von feinsten Marken gegeben. Man gruppirt die Flaschen vor jedem Couvert. Sie sind entkorkt und mit einem eleganten Pfropfen geschlossen.

In vornehmen Häusern wird die Suppe von einem Diener auf dem Nebentische servirt. Auf diesem Nebentische (Servirtische), dessen wir schon wiederholt Erwähnung thaten, befinden sich auch die für die folgenden Gänge erforderlichen Teller, Messer und Gabeln, welche fleißig gewechselt werden.

Vor oder unmittelbar nach der Suppe pflegt man in kleinen, dazu bestimmten Gläsern Madeira oder Marsala zu credenzen. Der Champagner folgt dem Braten. (Vergl. „Ein Wort über Weine" am Schlusse des Buches.)

Der Imbiß bestehe aus kalten und warmen hors d'oeuvres von appetiterregender Art.

Eine Fortsetzung dieser zwei Gänge wäre z. B.: 3. Fisch. — 4. Größere Fleischstücke (vom Rind — vom Kalbe — vom Hammel — vom Lamm — vom Schwein — vom Hirsch — vom Reh — vom Wildschwein — vom Geflügel). 5. Gemüse mit Beilagen (warme und kalte). 6. Warme Entrées von Fleisch, Wild, Geflügel und Fischen. 7. Desgleichen, kalte Entrées. 8. Braten. (Compot und Salat.) 9. Mehlspeisen. 10. Blanc-mangers, Crêmes, Gelées ꝛc. 11. Backwerk. 12. Dessert.

Vor dem Dessert muß Alles fort, was an Fleischkost mahnt und das Tafeltuch wird mittelst einer Bürste und untergehaltenem

zierlichen Schaufelchen säuberlich von Brodkrumen ꝛc. frei gemacht. Gewöhnlich bilden Brod und Käse den Schluß.

Wenn man mit werthvollen Dessertserviettchen prunken kann, dann ist es sehr am Platze, denn beim Dessert müssen überhaupt Luxus, Eleganz und Grazie mit einander wetteifern.

Wird im Familienkreise schließlich auf das Wohl der Hausfrau oder des Hausherrn ein Toast ausgebracht, wenn der „Wein der Toaste" in den Kelchen perlt, so ist es Schuldigkeit, denselben dankend zu erwidern; auch trifft es sich leicht, daß der Hausherr, um den Reigen der Toaste zu eröffnen, wenn Niemand sonst das Wort nimmt, einen Toast auf die Gäste ausbringt. In beiden Fällen dürften vielleicht die unten angeführten zwei Werkchen willkommen sein. *)

Frühstückstafel (Déjeuner).

Bei Dejeuners jeder Art, welchen, wenn es gewünscht wird, eine Tasse Bouillon vorangeht, dominirt kalte Küche. Bei Jagden wird Wild vorgezogen, sonst begegnen anderem Fleisch, Fische und Geflügel. Grüner und Heringssalat spielen eine wichtige Rolle und unter den Getränken sucht auch der Liqueur sein Recht, welcher nicht selten schon vor der Suppe seine Aufwartung macht. Kalte Aufschnitte garniren neben Backwerk gefällig die Tafel.

Unser Bild stellt das Arrangement einer Frühstückstafel für vierzehn Personen vor.

Den Fond des Tisches ziert ein in üblicher Weise gezierter, mit Citronen garnirter Fasan.

Das Couvert erscheint wie bei der Mittagstafel gelegt; auch placirt man in gleicher Weise die Menagen für Salz und Pfeffer, die Huilliers und Caraffen.

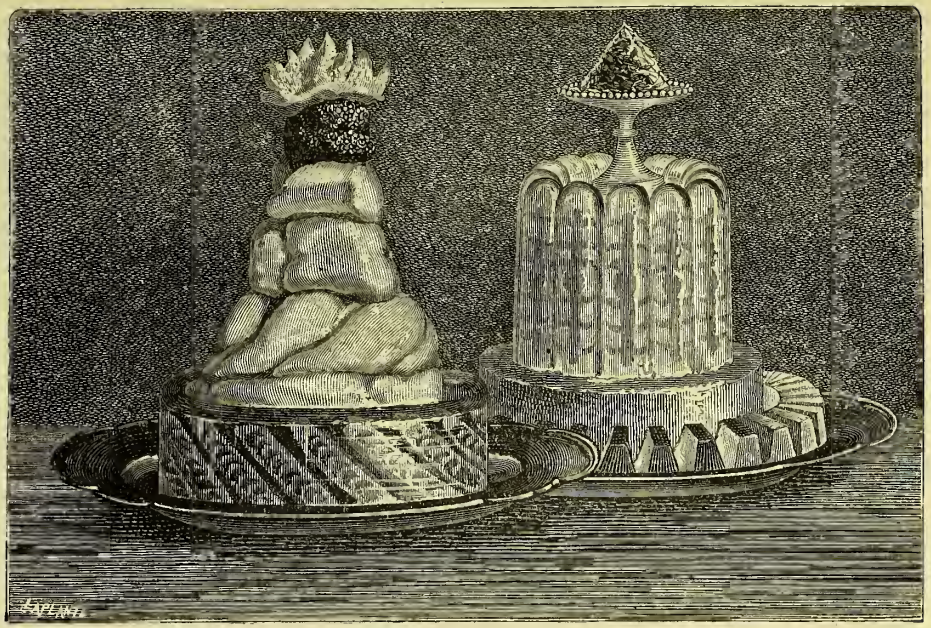
Kalte Pasteten, Sülze, Spargel, Schinken, Compot, Puffer und Backwerk wecken das Verlangen und sind symmetrisch auf der Tafel gruppirt. — Butter und Käse können apart servirt werden.

Die gewöhnliche Frühstückstafel (Morgencaffee) pflegt im Gasthofe durch ein buntes Gedeck kenntlich gemacht zu werden, wo es nicht unbedingte Gepflogenheit ist, ein für allemal weiß zu decken.

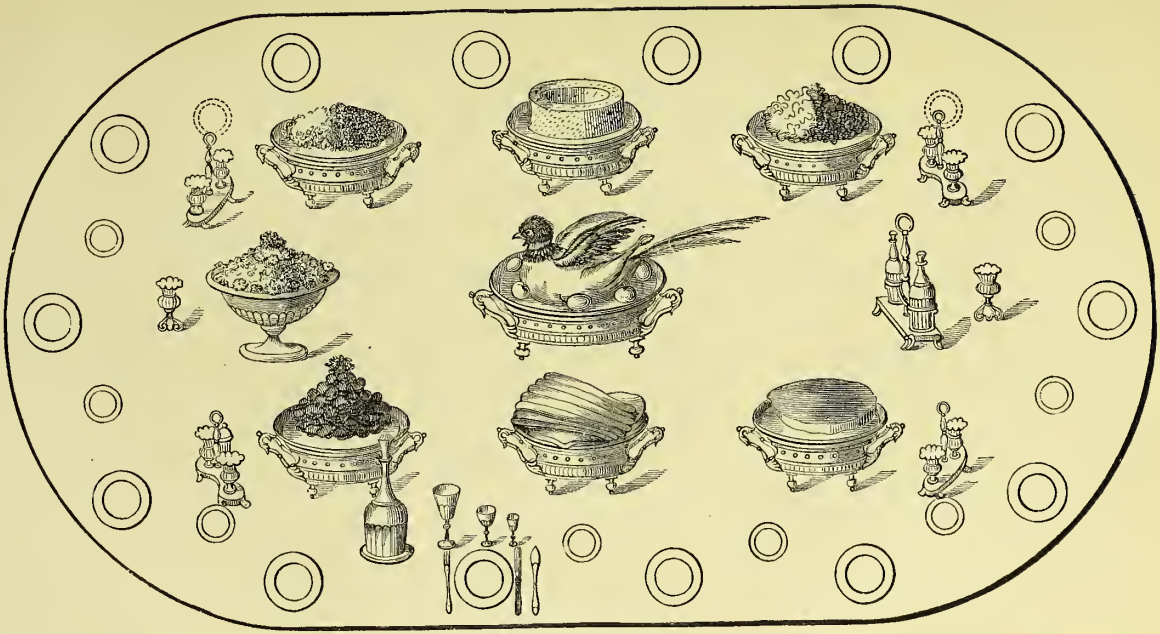
---

*) Martin, „Vivat." Ernste und humoristische Toaste.

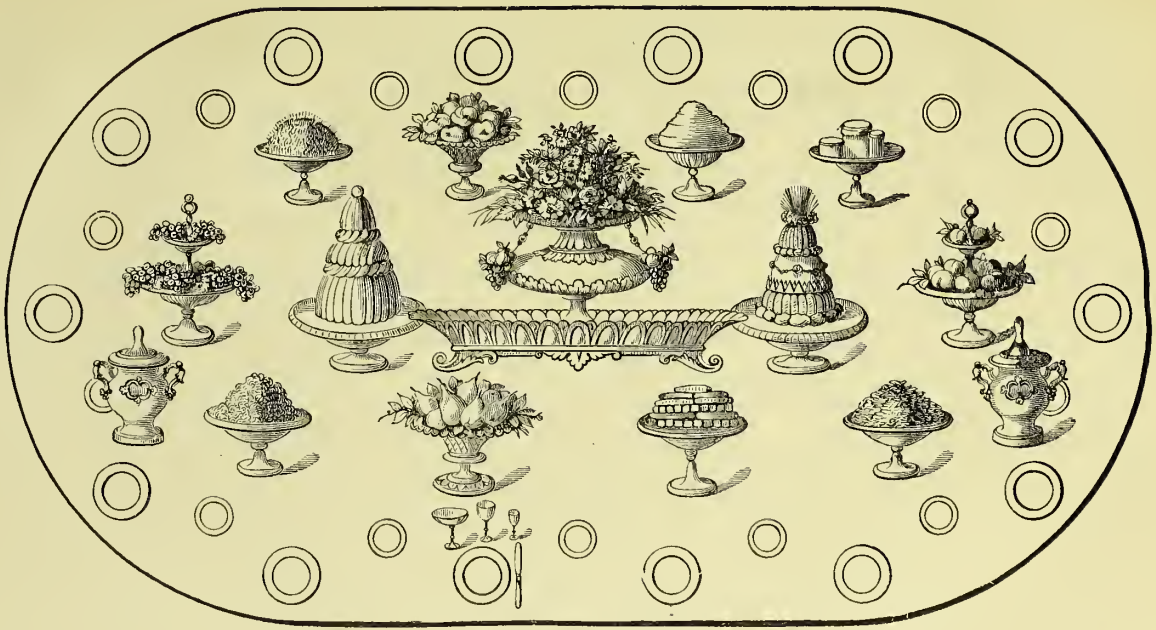
Wurm, „Der Humor bittet um's Wort." Humoristische Originaltoaste in Prosa. Beide Werkchen Verlag von B. S. Berendsohn in Hamburg.



1) Hühner-Pastete in Eis. 1) Aspic à la Bellevue.



Frühstückstafel.



Abendtafel.

In der Mitte steht das Caffeeservice, eine größere Zuckerschale mit Zuckerzange, die Butterdose, Käse und in Brotkörben Mundbrötchen und Schwarzbrot zur beliebigen Bedienung. Anders gearteten Wünschen wird speziell entsprochen. Selbstredend dürfen Dessertmesser und Serviettchen nicht fehlen.

Das Gabelfrühstück, dessen hier gedacht sei, ist ein Zwischenmahl, welches aus solchen Fleischspeisen besteht, welche entweder gebacken werden oder vom Bratspieße kommen. Besonders kräftige Suppen und gesottenes Ochsenfleisch sollen nicht verabreicht werden, weil sie zu sehr sättigen und dadurch den Appetit für den Mittagstisch beeinträchtigen. Auch Weine sollen spärlicher wie sonst verabreicht werden, jedoch nur in den gewöhnlichsten Sorten.

Abendtafel (Souper).

Bei dem Arrangement einer Abendtafel kommt auch die Beleuchtung in Betracht und der Umstand, daß die Temperatur des Zimmers oder Saales durch die von Lampen und Lichtern ausgehende Wärme im Laufe des Abends wesentlich gesteigert wird, wozu auch die Anwesenheit einer größeren Anzahl von Personen beiträgt. Die ursprüngliche Temperatur soll darum nicht über 14° betragen.

Wo kein Gaslustre sich befindet, tritt an die Stelle des Blumenaufsatzes in der Mitte des Tisches eine Girandole, besteckt mit weißen Lichtern. An einem runden Tische empfiehlt sich die Beleuchtung durch eine Krone mit Druckschirm und am Rande derselben befindliche Lampen- oder Kerzenflammen. Diese Beleuchtung entspricht nicht nur dem Tisch, sondern auch dem übrigen Raum. Wenn der Tisch von länglicher oder ovaler Form ist, kann der Blumenaufsatz oder die aufgestellten Vasen stehen bleiben, wogegen zur rechten und linken Seite von ersterem zwei Armleuchter placirt werden.

Auf unserer Abbildung sehen wir ein ähnliches Arrangement wie bei der geschilderten Gesellschaftstafel. Oberhalb des Tellers bemerken wir das Champagner-, das Weinglas und das Cognacgläschen. Das Champagnerglas ist von flach gehaltener Form. Wir müssen hingegen entschieden dem Champagnerkelche das Wort sprechen; er ist die würdigste und zweckmäßigste Hülle für den „König unter den Weinen" und bietet mehr Garantie für den Schutz des Tafeltuches. Bier wird nur in vertraulichen Kreisen gereicht,

oder in solchen Hôtels, wo es gang und gebe ist, bei Tafeln nie, oder nur auf ausnahmsweises Verlangen und dann in renommirten Sorten auf Flaschen gezogen. — Zwei größere Weinkrüge von Majolika befinden sich, und zwar je einer an der oberen und unteren Abtheilung der Tafel. Die Gruppirung der Mitte ist uns bekannt und schließen sich an dieselbe noch verschiedene andere Aufsätze, welche das Oval, welche Confitüren, Backwerk, Obst, diverse Sülzen, Compot, Butter, Käse und dergleichen enthalten. Punsch wird auf Bällen in Begleitung von Backwerk vor oder nach dem letzten Tanz gereicht. Dauert die Unterhaltung bis spät zum Morgen, dann läßt man zur Auffrischung schwarzen Caffee, kalte Pastete und einige pikante Gerichte serviren.

Selbstverständlich dürfen Menagen für Essig und Oel, Senf, und feingestoßener Zucker nicht fehlen.

Bei Abendessen servirt man häufig vorher Thee. Dies geschieht im Empfangszimmer. Man reicht dazu Sardellenbrödchen und Cakes. Die Gesellschaft verfügt sich an einige kleinere Tische, die mit Servietten gedeckt sind und nimmt daselbst Platz. In den meisten Fällen wird jedoch an der normalen Ordnung festgehalten und mit einer Suppe (Reisschleim oder Gerstenschleimsuppe, Geflügelbrühe ꝛc.) begonnen.

Wir können den Lesern für alle Fälle kaum Praktischeres empfehlen, als die überaus reiche Auswahl von Küchenzetteln für jede Gelegenheit, welche dem im gleichen Verlage erschienenen Kochbuche: „Illustrirtes Hamburger Kochbuch“ beigegeben sind, weil dieselben in ihrer kundigen Zusammenstellung nicht nur der jeweiligen Jahreszeit, sondern auch den Vermögensverhältnissen schicklich Rechnung tragen. Ferner sind darin auch die wichtigsten Feste des Jahres speziell und sorgfältig in Betracht gezogen.

Niemals darf man bei einem Abendessen zu viel des Guten bringen, mag auch der Anlaß ein besonders festlicher oder welcher immer sein. Es handelt sich in erster Reihe darum: gut, nicht fest zu essen.

Einfache Caffee- und Theevisiten entziehen sich durch das Bekannte ihrer Sachwaltung unserer Erläuterung, denn wir setzen bei Niemand eine Unkenntniß des zum Alltäglichen Gewordenen voraus.

Schließlich verweisen wir nochmals auf die bei unseren Erörterungen der Tranchirkunst ertheilten Winke über das Anrichten der Braten ꝛc. und glauben die nützlichste Ergänzung des bisher Gebrachten zu bieten, wenn wir unserm Buch einige Worte über die Weine am Schluß anhängen!

Ein Wort über Weine.

Wenn man bei der Beurtheilung eines Weines gerecht sein will, darf man nie außer Acht lassen, welches Gericht demselben vorausgegangen ist. Wurde vorher etwas Süßes genossen, z. B. süße Speisen, Früchte ꝛc., so mundet der Wein stets etwas rauh, nach fetten und ziemlich stark gesalzenen Gerichten jedoch angenehmer und besser, als er in der That ist; desgleichen auch nach Käse, Häringen, Nüssen u. dgl. m.

Am klügsten ist es, jeder Speise, welche den Geschmack wesentlich alterirt, fernbleibend, vor dem Kosten des Weines ein wenig Brod zu kauen. Dies verleiht dem vielleicht überreizten Gaumen die richtigste Empfänglichkeit zum Prüfen von Getränken, auch soll der Wein dann weder sehr kalt noch lauwarm sein.

Die Grundbedingungen eines guten Weines sind, daß er stark und angenehm rieche, daß er gehaltvoll (also weder sauer, nach dem Einschwefeln, noch wässerig und fade) schmecke, ohne Brennen oder Zusammenziehen des Mundes zu bewirken; sondern es soll ihn beim Hinabschlürfen das Liebliche seiner Blume (Bouquet) sofort empfehlen. Erhitzt der Wein schon, mäßig genossen, das Blut, dann ist er zuverlässig kein Stiefkind von Wasser und Alkohol.

Weißwein darf nicht zu blaß, Rothwein nicht von zu auffälliger Farbe sein. — Weine welche zu Spottpreisen ausgeboten werden, erregen überall wenig Vertrauen, denn sie lassen von vornherein den Vetter Traubenzucker ahnen.

Madeira oder Sherry sind einige Stunden vor dem Gebrauche zu dekantiren (abzugießen) damit sie sich wieder „sammeln." Portwein und feine Rothweine werden, nachdem sie zuvor in einen warmen Raum placirt worden, kurz vor dem Einschenken gleichfalls dekantirt.

Rheinweine und verwandte Sorten sollen möglichst kalt getrunken werden und müssen daher bei warmer Tagestemperatur

— ohne Uebertreibung — eingekühlt werden. Weniger als 7—8° Réaumur sind der Feinheit des Bouquets und der Qualität des Weines nachtheilig.

Bordeauxweine sollen, damit alle ihre Vorzüge entsprechend zur Geltung kommen, etwas „überschlagen" sein, d. h. man stellt die Bouteillen, bevor man sich ihrer bedient, in heißes Wasser oder hüllt sie in gewärmte Servietten. Für alle Fälle ist es rathsam, die Flaschen, noch verkorkt, einige Stunden im warmen Zimmer stehen zu lassen, damit bei dem „Ueberschlagen" kein Mißgriff geschehe, welcher leicht große Verlegenheiten bereiten kann.

Was das Zugießen von Wasser betrifft — welches freilich dem Belieben der Gäste überlassen bleiben muß, — so ist dies stets eine Verschlechterung des edlen Nasses zu nennen, doch sei immerhin bemerkt, daß Medoc die Verdünnung durch Wasser besser verträgt, als Rheinwein.

Champagner und Champagner frappé soll nur kalt getrunken werden. (Für die diätetischen Zwecke darf die Abkühlung nur eine sehr mäßige sein.) Der Grad dieser Kälte darf jedoch niemals so weit gehen, daß er seinen Geschmack beeinträchtigt und zu Magenerkältungen führt. Wird er zu lange im Eis gelassen, so daß er halb gefroren an die Lippen kommt, dann trinkt man, weil doch nur das Wasser gefriert, nur eine Mischung von Eiskrystallen mit einem Syrup, welcher aus Wein, Alkohol und Zucker besteht, was die Herren jenseits des Rheines „frappé" nennen. Es wird dies durch ein nicht länger als zehn Minuten währendes Umdrehen der Bouteille im Eiskübel vollkommen erreicht.

Weinbowle für acht Personen.

Solche bestehe aus 6 Flaschen besten Rothwein. Derselbe wird mit dem nöthigen Zucker aufgekocht, dann 2 Weingläser Cognac und so viel Wasser hinzugefügt, bis die gewünschte Stärke des Getränkes erreicht ist.

Oder: Sechs Flaschen Moselwein, 1 Pfund Zucker und Maikräuter; oder fünf Flaschen Rothwein, eine Flasche Burgunder und Ananas.

In vorstehenden Fällen sind sechs Loth Zucker auf die Flasche Wein erfahrungsmäßig das richtigste Verhältniß.

Druck von Ackermann & Wulff in Hamburg

RECORD OF TREATMENT, EXTRACTION, REPAIR, etc.

Pressmark:

Binding Ref No: 4319

Microfilm No:

Date	Particulars
MAY 01	Chemical Treatment
	Fumigation
	Deacidification Renaissance 1:A Liquid
	Lamination
	Solvents
	Leather Treatment
	Adhesives
	Remarks